06/2006

Mod:**FTGV 40/56**
FTGV 40/56-EK

Production code:**05/40 V/G EM 05/40 V/G DIGIT**

INDEX

1. PRESENTATION 4
2. COMMENT UTILISER CE MANUEL 5
3. CARACTERISTIQUES 7
3.1 IDENTIFICATION DU PRODUIT 7
3.2 CONFORMITE AUX DIRECTIVES 7
3.3 CONDITIONS D'UTILISATION 7
3.4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES 7
4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 11
4.1 CONTROLE AU MOMENT DE LA LIVRAISON 11
5. INSTALLATION 12
5.1 COMMENT CHOISIR LE LIEU D'INSTALLATION 12
5.2 CONNEXION AU GAZ 12
5.3 TUBE DE CONNEXION 13
5.4 CONNEXION ELECTRIQUE 13
5.5 DECHARGE DES PRODUITS DE LA COMBUSTION 14
5.5.1 Installation d'appareils avec une décharge du type « A » et une puissance inférieure à 14 Kw. 14
5.5.2 Installation d'appareils avec une décharge du type « B22 » ... 15
5.5.3 Installation d'appareils avec une décharge du type « A » d'une puissance supérieure à 14 Kw 15
6. FONCTIONNEMENT 17
6.1 DESCRIPTION DES DISPOSITIFS DE COMMANDE DE LA VERSION ÉLECTROMÉCANIQUE 17
6.1.1 Contrôle de la température 17
6.1.2 Général 17
6.1.3 Contrôle de la flamme 17
6.1.4 Grille 17
6.2 FONCTIONNEMENT - PARTIE GÉNÉRALE 18
6.2.1 . ON/OFF Interrupteur lumineux général ON/OFF 18
6.2.2 Interrupteur START cuisson 18
6.3 THERMORÉGULATEUR 18
6.3.1 Afficheur de la température de la chambre de cuisson ... 19
6.3.2 set Touche de programmation 19
6.3.3 out Indicateur out 20
6.3.4 FNC Touche ESC 20
6.3.5 Mise en marche et mouvement du ruban transporteur 20

6.3.6 Réglage de la vitesse du ruban transporteur 20
6.4 HABILITATION DU BRÛLEUR 20
6.5 CONTRÔLE DE LA FLAMME 21
6.6 COMMUTATEUR MINIMUM/MAXIMUM 21
6.7 EXTINCTION ACCIDENTELLE 22
6.8 SIGNALISATION D'ERREUR 22
6.8.1 Thermocouple en court-circuit 22
6.8.2 Thermocouple déconnecté 22
7. FONCTIONNEMENT- VERSION ÉLECTRONIQUE 23
7.1 TABLEAU DE COMMANDE 23
7.2 ETATS FONCTIONNELS DU SYSTÈME 24
7.2.1 Etat d'activité et d'inactivité

on/off général 24
7.3 PROGRAMMATIONS 25
7.3.1 Réglage de la température 25
7.3.2 Réglage du temps de cuisson 25
7.4 PROGRAMMATION 26
7.4.1 Programmation de l'heure courante 26
7.4.2 Programmation de la langue 27
7.4.3 Programmation de l'allumage 28
7.5 EXTINCTION DU FOUR 29
7.6 PROCÉDURES DE SÉCURITÉ 29
7.6.1 " TEMP 1" 29
7.6.2 "TEMP 2" 30
7.6.3 "TEMP" 30
7.6.4 " GRILLE " 31
7.6.5 Tirage insuffisant 31
7.6.6 Pressostat défectueux 31
7.6.7 Absence de flamme 32
8. UTILISATION 33
8.1.1 Version électromécanique 33
8.1.2 Version électronique 34
8.2 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON 34
8.3 SI LE FOUR EST PEU UTILISÉ 35
8.4 COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR 35
9. NETTOYAGE 37
9.1 NETTOYAGE DES PARTIES AMOVIBLES 37
9.2 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES 37
9.3 NETTOYAGE DES CHAMBRES DE CUISSON DES FOURS 38
10. ENTRETIEN 39

10.1 SIGNALISATION D'ERREUR 39
10.2 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 39
10.3 SCHÉMA ÉLECTRIQUE VERSION ELÉCTROMÉCANIQUE. 40
10.4 SCHÉMA ÉLECTRIQUE VERSION ELÉCTRONIQUE 44
10.5 ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPE DE GAZ 47
10.5.1 Remplacement de la buse du bruleur 47
10.5.2 Reglage du minimum 47
10.5.3 Application de la nouvelle etiquette 48
10.6 DESSINS D'ENSEMBLE ET LISTE DES PIECES DE RECHANGE48
11. MISE HORS D'USAGE ET DEMANTELEMENT 63

1.PRESENTATION

Les modèles **05/40V 08/50V** et **10/75V gas** du four **Synthesis** font partie de la famille des fours à tunnel pour la cuisson automatique de pizzas et de produits similaires. La caractéristique principale de ce four réside en ceci que la cuisson est optimale sans qu'il soit nécessaire de la contrôler. Par conséquent, ces opérations peuvent être confiées même à du personnel non qualifié.

Ces avantages peuvent être obtenus car les modèle **05/40V** s **08/50V** et **10/75V gas** du four **Synthesis** appartiennent à la famille des fours ventilés. Grâce à la circulation de l'air dans la chambre de cuisson, il est possible d'obtenir une cuisson plus uniforme et homogène, ce qui simplifie considérablement les opérations du personnel affecté au four. En outre, les modèles **05/40V 08/50V** et **10/75V gas** du four **Synthesis** sont particulièrement efficaces car ils permettent de régler la circulation de l'air en évitant de trop sécher les produits.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant ce four et vous garantissons que vous en serez satisfaits. En effet, dr. Zanolli s.r.l. possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité.

2.COMMENT UTILISER CE MANUEL

⚠ **Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité. Ils doivent donc être lus par toutes les personnes affectées au four, des installateurs à l'utilisateur final et à ses subordonnés. Dr. Zanolli s.r.l. n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des normes mentionnées dans ces paragraphes.**

⊘ **Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications importantes pour éviter d'endommager le four. L'utilisateur est tenu à lire attentivement ces paragraphes.**

⚠ Il est conseillé de conserver ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter rapidement en cas de besoin. Il devra accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il fait partie intégrante de celui-ci.

Notez le code et la révision indiqués au verso du manuel pour demander une autre copie en cas de perte ou de destruction.

⚠ Ce manuel est divisé en plusieurs chapitres, qui doivent être consultés par les installateurs, le personnel préposé à l'entretien et l'utilisateur final, pour garantir une utilisation en toute sécurité et des résultats optimaux.

Vous trouverez ci-après des indications utiles pour consulter plus rapidement les divers chapitres.

Le chapitre 3 présente toutes les caractéristiques et les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation du four.

Il doit être utilisé comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et pour connaître la valeur précise de tous les paramètres relatifs à l'appareil.

Les chapitres 4 et 5 contiennent toutes les informations nécessaires pour installer le four. Ils s'adressent à du personnel spécialisé mais ils doivent

aussi être lus par l'utilisateur final, qui devra préparer les locaux et les installations nécessaires pour faire fonctionner le four.

Les chapitres 6 et 7 décrivent les opérations indispensables pour allumer, utiliser et éteindre le four sans risque pour l'utilisateur.

Le chapitre 8 fournit des conseils relatifs à l'utilisation du four.

Le chapitre 9 fournit toutes les informations nécessaires pour nettoyer l'appareil, soit toutes les opérations que l'utilisateur doit effectuer pour garantir la sécurité de l'appareil (surtout en ce qui concerne l'hygiène) et pour obtenir les résultats les meilleurs.

Le **chapitre 10** fournit les informations nécessaires pour les opérations d'entretien périodique ou extraordinaire, comme les réparations ou le remplacement des pièces de l'appareil. Il contient aussi les dessins éclatés de l'appareil et une liste des pièces de rechange pour faciliter la commande et le remplacement des pièces endommagées.

Le chapitre 11 fournit des informations utiles en cas de mise hors service du four.

⚠ Les opérations d'entretien doivent être effectuées par du personnel spécialisé.

3. CARACTERISTIQUES

3.1IDENTIFICATION DU PRODUIT

Ces instructions se réfèrent aux fours à tunnel ventilés Synthesis 05/40 V 08/50V et 10/75V gas.

3.2 CONFORMITE AUX DIRECTIVES

Les fours Synthesis 05/40V 08/50V et 10/75V gas sont pourvus de la marque obligatoire indiquée ci-dessous:

CE 49AT2460 e CE 49AT2459 che indicano la loro rispondenza alle seguenti direttive europee:

89/392 CEE macchine
90/396 CEE apparecchi a gas
89/336 CEE compatibilità elettromagnetica
73/23 CEE bassa tensione

3.3 CONDITIONS D'UTILISATION

Les fours Synthesis 05/40V 08/50V et 10/75V gas ont été conçus pour la cuisson des pizzas et des produits similaires. Les fours Synthesis 08/50V et 10/75V sont destinés **à l'usage professionnel par du personnel qualifié** dans le secteur de la restauration (restaurants, pizzerias, etc.)**.**

L'utilisation habituelle des modules de cuisson prévoit les opérations suivantes: chargement et déchargement des produits du ruban transporteur, mise en marche, réglage, arrêt et nettoyage de tout l'équipement.

3.4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Les tables suivantes présentent toutes les spécifications techniques des modules de cuisson.

	Synthesis 05/40V GAS tipo A	Synthesis 08/50V GAS tipo A	Synthesis 10/75V GAS tipo B22	Synthesis 10/75V GAS tipo A	Unité de mesure
Poids	90	165	375	345	Kg
Poids avec la base	**/**	190	435	405	Kg
Dimensions extérieures	99x110x52	1265x1720x565	1635x2000x1080	1635x2000x670	mm
Dimensions extérieures avec la base	**/**	1265x1720x1100	1635x2000x1630	1635x2000x1230	mm
Largeur du ruban transporteur	400	500	750	750	mm
Longueur du ruban transporteur	950	1690	1940	1940	mm
Longueur de la chambre de cuisson	560	850	1090	1090	mm
Capacité de production	6.25 (25-30 pizze Ø 30 cm)	12,5 (50-60 pizze Ø 30 cm)	27 (100-120 pizze Ø 30 cm)	27 (100-120 pizze Ø 30 cm)	Kg/h
Alimentation électrique	monophasé				
Voltage	230				VAC
Fréquence	50 o 60				Hz
Courant 230V50Hz	2	2	4	2	A
Puissance électrique totale	450	450	900	450	W
Connexion électrique	Câble tripolaire sans fiche				
Longueur du câble	2				m
Section des conducteurs	1.5				mm^2
Type brûleur		Aspiré - Cat. II 2h3+			
Categoria		II_{2H3+}			
Diamètre de la Buse					
G20 – 20 mbar	1.55	1,95	1,95	1,95	mm
G30/G31-28-30/37 mbar	1	1,3	1,3	1,3	mm

Pression minimum de la buse					
G20 - 20 mbar	1.2	4,5	4,5	4,5	mbar
G30/G31-28-30/37 mbar	1.7	6,5	6,5	6,5	mbar
Connexion au gaz	ISO 7 (A FILETAGE CONIQUE- TUBE DE 1/2)				
Ø tube	1/2"				

Tabella 3-1 Spécifications techniques

	Synthesis 05/40V GAS type A	Synthesis 08/50V GAS type A	Synthesis 10/75V GAS type B22	Synthesis 10/75V GAS type A	Unità di misura
CONSOMMATION					
Puissance max. brûleur	7.5	13.9	26	26	KW
Débit G20	0.84	1.471	2,751	2,751	m^3/h
Débit G30	0.63	1.088	2,034	2,034	Kg/h
Débit G31	0.63	1.080	2,02	2,02	Kg/h
Puissance min. brûleur	2	6.8	13,5	13,5	Kw
Débit G20	0.19	0.690	1,428	1,428	m^3/h
Débit G30	0.14	0.532	1,056	1,056	Kg/h
Débit G31	0.14	0.528	1,049	1,049	Kg/h
Décharge des fumées					
Type	A	A	B22	A	
Diamètre			150		mm
Décharge de l'air					
	16	28	52	52	m^3/h
Contrôle de la flamme	Contrôle électronique sans flamme pilote				
Temps de sûreté	<5				s
Mise en marche de la flamme	A étincelle				
Contrôle de la cuisson	Électronique - informatisé				
Unité de mesure de la température	°C				
Température maximum réglable	320 °C				°C
Contrôle intensità flamme	automatico o manuale				
Signalisation d'erreurs	sur l'afficheur				
Conditions ambiantes					
Température	0 - 40				°C
Humidité maximum	95% sans condensation				

Tabella 3-2 Specifiche tecniche

4.INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

⚠ **ATTENTION: Les instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à du personnel qualifié.**

Une installation par du personnel non qualifié pourrait causer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

Au cas où il serait nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux installations électriques de l'édifice où le four sera installé, la personne responsable devra certifier que les travaux ont été exécutés correctement.

4.1 CONTROLE AU MOMENT DE LA LIVRAISON

Sauf en cas d'accords différents, les produits seront livrés au transporteur après avoir été emballés dans une structure en bois solide et dans du nylon à bulles pour les protéger des chocs et de l'humidité pendant le transport.

Nous vous conseillons de contrôler l'emballage au moment de la livraison et de préciser si l'appareil a subi des dommages sur le reçu que vous devrez signer et remettre au conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé et que toutes les pièces démontées soient incluses. En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours suivant la livraison et que dr. Zanolli s.r.l. ne sera pas retenue responsable en cas de dommages subis pendant le transport. Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance pour les réclamations.

⚠ Ne pas utiliser l'appareil s'il a subi des dommages et s'adresser à du personnel qualifié.

5. INSTALLATION

5.1 COMMENT CHOISIR LE LIEU D'INSTALLATION

Le choix du lieu d'installation est fondamental pour garantir le bon fonctionnement du four en toute sécurité et à long terme. Nous vous conseillons de choisir attentivement le lieu d'installation avant que le four ne soit livré.

Installez l'appareil dans un endroit sec et accessible pour faciliter l'utilisation, le nettoyage et l'entretien. La zone environnante doit être laissée libre et il faut faire attention à ne pas obstruer les prises d'air de refroidissement et les orifices pour l'aspiration de l'air comburant des appareils à gaz.

L'appareil doit être installé à une distance d'au moins 20 cm des parois du local et des autres appareils.

⚠Comme il s'agit d'un appareil à gaz, le lieu d'installation du four doit être suffisamment aéré.

A titre indicatif, il devra y avoir un orifice qui donne directement sur l'extérieur au niveau du sol d'une section d'au moins 6 cm^2 par kW de puissance maximum dégagée par le brûleur, pour un minimum de 100 cm^2.

⚠Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative du lieu où sera installé l'appareil ne dépassent jamais les valeurs maximum et minimum indiquées dans les caractéristiques (voir paragraphe 3.4) même pendant le fonctionnement de cet appareil ou d'autres appareils installés dans la même pièce. En particulier l'excès de la température ou de l'humidité relative maximum peut facilement endommager l'appareillage électrique, en provoquant des situations de danger inattendues.

5.2CONNEXION AU GAZ

⚠ Avant d'effectuer toute connexion, contrôler si le type et la pression du gaz pour lequel l'appareil a été calibré, qui sont indiqués sur l'étiquette de réglage initial placée sur la plaque (voir table 3-1), correspondent au type et à

la pression du gaz que vous avez à disposition. En cas contraire, consulter le chapitre 10 pour modifier les paramètres de réglage.

5.3 TUBE DE CONNEXION

⚠ Les appareils à gaz sont dotés d'une entrée du gaz à filetage conique de 1/2 , comme spécifié dans les caractéristiques. La connexion au réseau de distribution de l'édifice doit être effectuée à l'aide de tubulures métalliques en vue , en acier galvanisé ou en cuivre.

L'appareil doit être relié à l'installation à l'aide d'une valve d'interception qui doit être facile à actionner.

La connexion entre les tubes et l'appareil doit être réalisée à l'aide d'un joint métallique à trois pièces pour faciliter le démontage.

Le fabricant doit utiliser des matériaux spécifiques pour garantir le serrage des filets de jonction , même pour les gaz GPL.

5.4 CONNEXION ELECTRIQUE

⚠ Les appareils Zanolli sont fournis d'un câble de connexion électrique pourvu d'un conducteur de terre. **Il est obligatoire de connecter le conducteur de terre (jaune-vert) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être contrôlée selon les normes de sécurité en vigueur.**

⚠ Avant d'effectuer les connexions, vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique auquel l'appareil est relié correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Table 3-1).

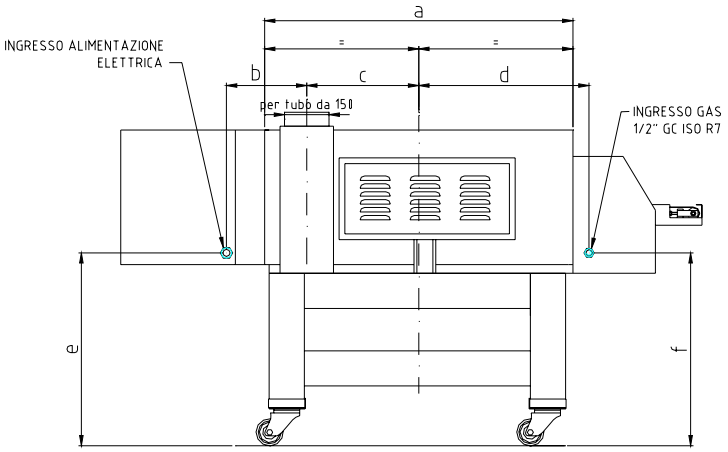
⚠ Pour les appareils à gaz sans flamme pilote, quand on obtient les 230 Vac nécessaires à l'alimentation de la zone de contrôle avec un raccordement entre le conducteur de phase et le neutre (réseau triphasé à 400 Vac), il faut respecter la direction de la connexion des conducteurs , en considérant que le conducteur bleu doit être relié au neutre et le conducteur marron au conducteur de phase. Dans ce cas, le non-respect de la direction de la connexion empêche au détecteur de flamme de fonctionner, en bloquant le brûleur (voir chapitre 7).

Le câble d'alimentation doit être pourvu d'une fiche qui devra être insérée dans un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

Le couple prise-fiche doit être tel que le conducteur de terre soit connecté en premier et déconnecté en dernier, et il doit être dimensionné pour le courant nominal (voir Table 3-1). Les prises et les fiches pour l'usage industriel du type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique au courant instantané maximum (qui est légèrement supérieur au courant nominal pour les fours), (voir table 3-1) et le dispositif différentiel au courant de 30 mA.

dr. Zanolli s.r.l. décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes mentionnées ci-dessus.



	5/40	8/50	10/65	10/75
a	565	850	1050	1093
b	260	215	273	300
c	192	280	381	356
d	372	480	580	601
e	560	610	660	640
f	700	600	660	655

Fig. 5-1 Allacciamenti ingresso gas, ingresso alimentazione elettrica e scarico fumi.

5.5 DECHARGE DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

5.5.1 Installation d'appareils avec une décharge du type « A » et une puissance inférieure à 14 Kw.

⚠ Pour installer les appareils du type « A », il est nécessaire de respecter les conditions suivantes pour l'aération des locaux et la décharge des fumées.

Le lieu d'installation doit avoir au moins deux orifices pratiqués directement dans le mur qui donnent sur l'extérieur (un pour prélever l'air comburant et un pour la décharge des gaz de combustion). La section libre des orifices ne doit pas jamais être inférieure à 100 cm².
L'orifice de l'afflux d'air doit être le plus près possible du sol.
L'orifice pour la décharge des gaz de combustion doit être situé dans la partie supérieure de la paroi.
Les deux orifices doivent être situés dans une position opposée ; ils ne doivent pas être obstrués et ils doivent être protégés par des grilles ayant une surface de passage utile de 6 cm² par Kw utilisé.
Entre le volume du local et la capacité calorifique installée, le rapport doit être supérieure à 1,5 m²/Kw.

5.5.2 Installation d'appareils avec une décharge du type « B22 »

⚠ Pour installer les appareils du type « B22 », il faut respecter les conditions suivantes pour l'aération des locaux et la décharge des fumées.
Le lieu d'installation doit avoir un orifice pratiqué directement dans le mur qui donne sur l'extérieur, à proximité du sol, et la section libre de l'orifice protégé par des grilles doit avoir une surface de passage utile de 6 cm² par Kw utilisé et ne doit jamais être inférieure à 100 cm².
Entre le volume du local et la capacité calorifique installée, le rapport doit être supérieur à 1,5 m²/Kw . La décharge des fumées des appareils du type B22 doit être effectuée seulement à travers des simples cheminées ou directement à l'extérieur à travers des conduites de décharge et des terminaux de tirage. Ces appareils ne peuvent pas être reliés à des carneaux collectifs ramifiés.

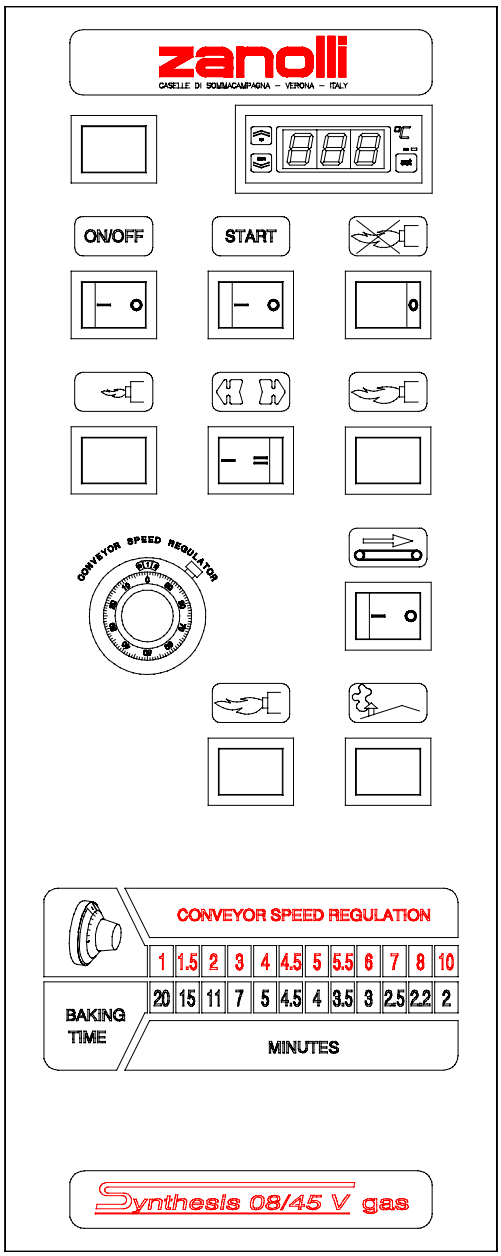
5.5.3 Installation d'appareils avec une décharge du type « A » d'une puissance supérieure à 14 Kw

⚠ Pour installer les appareils du type « A » d'une puissance totale supérieure à 14 kw, il faut respecter les conditions suivantes pour l'aération des locaux et la décharge des fumées.
Le lieu d'installation des appareils doit avoir un orifice pratiqué directement dans le mur qui donne sur l'extérieur , à proximité du sol, et la section libre de l'orifice protégé par des grilles doit avoir une surface de passage utile de 6 cm² par Kw utilisé et ne doit jamais être inférieure à 100 cm².

Entre le volume du local et la capacité calorifique installée, le rapport doit être supérieur à 1,5 m²/Kw.
L'appareil doit être installé au-dessous d'une hotte aspirante d'au moins 2200 mm x 1300 mm ayant une portée minimum de 2 m²/h par Kw de puissance, qui décharge dans une seule cheminée ou directement à l'extérieur à travers des conduites de décharge et des terminaux de tirage.
Cette hotte doit être munie d'un dispositif de détection du tirage en mesure d'interrompre automatiquement l'alimentation électrique ou l'afflux du gaz en amont du four si le tirage est insuffisant pour l'évacuation des fumées.

6. FONCTIONNEMENT

6.1DESCRIPTION DES DISPOSITIFS DE COMMANDE DE LA VERSION ÉLECTROMÉCANIQUE


zanolli
CASELLE DI SOMMACAMPAGNA – VERONA – ITALY
ON/OFF
START
CONVEYOR SPEED REGULATOR
CONVEYOR SPEED REGULATION
1 1.5 2 3 4 4.5 5 5.5 6 7 8 10
20 15 11 7 5 4.5 4 3.5 3 2.5 2.2 2
BAKING TIME
MINUTES
Synthesis 08/45 V gas

6.1.1 Contrôle de la température

Afficheur de la température de la chambre de cuisson

set Touche de programmation

up Touche d'incrément

down Touche de décrément

out Indicateur out

FNC Touche ESC

6.1.2 Général

ON/OFF Interrupteur lumineux vert général

6.1.3 Contrôle de la flamme

START Interrupteur lumineux d'habilitation du brûleur

Touche lumineuse rouge de déblocage

Voyant vert d'intensité minimum

Voyant jaune d'intensité maximum

Commutateur minimum/maximum

Voyant vert de tirage régulier

Voyant jaune indiquant la présence de flamme

6.1.4 Grille

Interrupteur de démarrage du moteur de la grille.

Bouton de réglage de la vitesse de la grille

6.2 FONCTIONNEMENT - PARTIE GÉNÉRALE

Les commandes décrites ci-dessus sont illustrées dans la Fig. 6-1 du chapitre 6.

6.2.1. ON/OFF Interrupteur lumineux général ON/OFF

Quand cet interrupteur est sur la position OFF, tous les indicateurs du panneau de contrôle sont éteints. Quand il est sur la position ON, l'interrupteur et le thermorégulateur s'allument, en permettant ainsi de régler la température. Les résistances de la chambre de cuisson ne fonctionnent quand l'interrupteur ON/OFF est éteint.

6.2.2 Interrupteur START cuisson

Quand cet interrupteur est sur la position OFF, la chambre de cuisson est éteinte, indépendamment de la température et de la puissance programmées En le mettant sur la position ON, l'interrupteur s'allume et les résistances de la chambre de cuisson s'allument en fonction de la température et la puissance réglées.

6.3 THERMORÉGULATEUR

Le tableau du thermorégulateur est composé d'un afficheur, de deux touches et d'une DEL rouge.

L'afficheur 888 °C indique la température effective de la chambre de cuisson.

Les deux touches d'incrément et décrément down permettent de régler la température désirée à n'importe quel moment. En appuyant légèrement sur une des touches, la température programmée augmente ou diminue d'1 °C. En maintenant une des touches enclenchée, la température programmée augmente ou diminue progressivement, lentement d'abord puis plus rapidement.

La DEL rouge allumée indique que le thermorégulateur nécessite de la chaleur pour atteindre et maintenir la température programmée.

⚠ ATTENTION: pendant cette phase d'ajustement, la DEL rouge s'allume, ce qui peut provoquer l'allumage du brûleur. Pour éviter ceci, il faut s'assurer que l'interrupteur ON/OFF soit sur la position OFF avant d'allumer l'interrupteur général.

En partant d'une température effective inférieure à celle programmée, le thermorégulateur continue à exiger de la chaleur (DEL rouge allumée) jusqu'à ce que la température effective dépasse d'1°C celle programmée. Alors la DEL rouge s'éteint, le brûleur se met au minimum et retourne au maximum quand la température effective descend d'1°C par rapport à celle programmée.

6.3.1 Afficheur de la température de la chambre de cuisson

Dans le mode de programmation de la température, cet afficheur indique la température programmée. Le voyant (indicateur out) s'éteint pour signaler que le four a atteint la température désirée. Cet afficheur est aussi utilisé pour signaler certaines erreurs.

6.3.2 set Touche de programmation

Appuyer sur cette touche pour accéder au mode de programmation de la température.

⚠ ATTENTION! Ne pas maintenir cette touche enclenchée car les paramètres internes du thermorégulateur pourraient subir des altérations en provoquant des défaillances.

Dans ce mode de fonctionnement, l'afficheur indique la température programmée, qui peut être modifiée en appuyant sur les touches down et up. Si les touches ne sont pas appuyées pour plus de 3 secondes, le thermorégulateur retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal. Consulter le chapitre 8 pour sélectionner les températures programmables.

En appuyant et relâchant une fois ces touches, la température désirée augmente ou diminue d'une unité. En les maintenant enclenchées, la température programmée augmente ou diminue progressivement, lentement d'abord, puis plus rapidement.

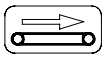
6.3.3 out Indicateur out

L'indicateur out s'allume chaque fois que la température de la chambre de cuisson est inférieure à celle programmée. Il s'éteint quand la température de la chambre de cuisson atteint la température programmée et se rallume quand la température descend d'1 °C par rapport à celle programmée.
Quand l'indicateur out est allumé, le brûleur s'allume en fonction de la température programmée.

6.3.4 FNC Touche ESC

Appuyer sur cette touche pour sortir du mode de programmation de la température.

6.3.5 Mise en marche et mouvement du ruban transporteur

Placez l'interrupteur rouge sur le symbole  pour mettre le ruban transporteur en marche.

6.3.6 Réglage de la vitesse du ruban transporteur

Le bouton pour régler la vitesse du ruban transporteur permet de programmer les temps de cuisson suivant la table indiquée au-dessous le régulateur.
Les nombres entiers de cette valeur sont indiqués dans la fenêtre, et les décimales correspondantes sur la couronne circulaire autour du bouton.
Le levier placé dans la partie extérieure du régulateur permet de bloquer le régulateur quand il est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre et de le débloquer quand il est tourné dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre

6.4HABILITATION DU BRÛLEUR

L'interrupteur d'habilitation du brûleur START permet d'éviter que le brûleur s'allume pendant les phases d'allumage du tableau électrique et/ou de

programmation des divers paramètres de cuisson. Le brûleur est éteint quand l'interrupteur est sur OFF, et s'allume en fonction des paramètres de cuisson programmés quand l'interrupteur est sur ON. L'interrupteur s'illumine pour indiquer l'état d'habilitation effectif.

⚠ ATTENTION: vérifier si le commutateur minimum/maximum est sur la position "maximum" avant d'allumer le brûleur.

6.5 CONTRÔLE DE LA FLAMME

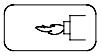
Le contrôle électronique active le cycle d'allumage du brûleur quand le thermorégulateur a requis de la chaleur (DEL rouge allumée) et l'interrupteur

est sur la position ON.

Le cycle continue jusqu'à que le contrôle électronique reçoit le signal du pressostat d'air qui contrôle le tirage. Ce signal est indiqué par le voyant . Le contrôle électronique alimente le dispositif d'allumage à surface incandescente, puis il ouvre l'électrovanne de sûreté et l'électrovanne principale en faisant affluer le gaz au brûleur.

Une fois que la flamme s'est stabilisée, le contrôle électronique cesse d'alimenter l'allumage et active l'électrovanne seulement si le commutateur Minimum/Maximum est sur la position Maximum. Dans ce cas, la flamme atteint l'intensité maximum.

6.6 COMMUTATEUR MINIMUM/MAXIMUM

Le commutateur permet de régler l'intensité de la flamme, qui est au minimum sur la position **I** et au maximum sur la position **II**. Le voyant vert  est allumé quand le brûleur fonctionne à l'intensité minimum, et le voyant jaune est allumé quand le brûleur fonctionne à l'intensité maximum. Pour un fonctionnement correct, il est conseillé de maintenir le commutateur sur la position **II** pour permettre au four, une fois qu'il a

atteint la température programmée, d'alterner l'intensité automatiquement pour maintenir la température de la chambre de cuisson constante.

6.7 EXTINCTION ACCIDENTELLE

Si la flamme s'éteint pendant le fonctionnement normal (par manque de gaz par exemple), le contrôle électronique ferme les électrovannes et répète tout le cycle d'allumage.

L'extinction du brûleur peut être provoquée par l'absence de signal du pressostat d'air qui contrôle le tirage (dû à l'obstruction des conduites d'évacuation des gaz brûlés, par exemple). Dans ce cas, le contrôle électronique ferme les électrovannes du gaz mais maintient le ventilateur d'aspiration des fumées en marche jusqu'au moment où il reçoit le signal du pressostat.

6.8 SIGNALISATION D'ERREUR

Le thermorégulateur électronique est en mesure de signaler des défaillances (voir les paragraphes suivants).

6.8.1 Thermocouple en court-circuit

Quand le thermocouple est en court-circuit, l'afficheur indique "---".

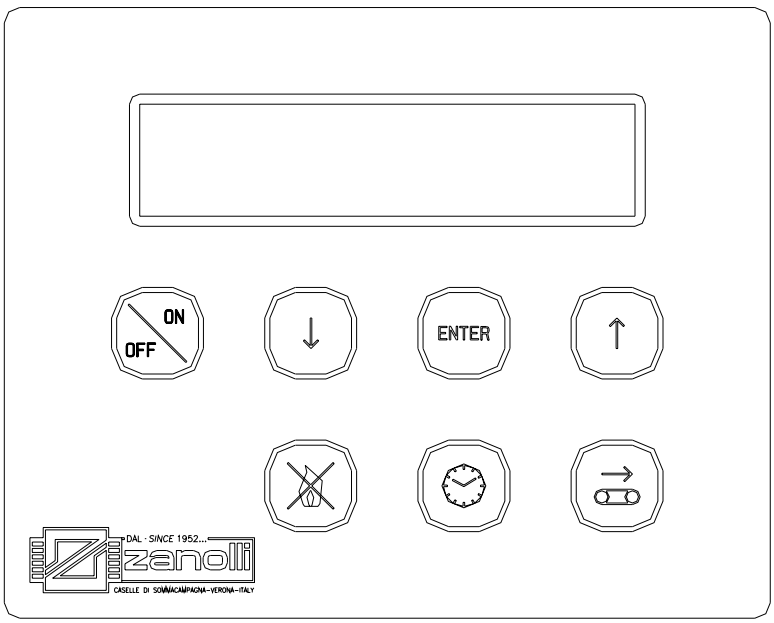
6.8.2 Thermocouple déconnecté

Quand le thermocouple est déconnecté ou interrompu, l'afficheur indique "EEE".

Le même code d'erreur apparaît si la température de la chambre de cuisson est supérieure à la température maximum programmable.

7. FONCTIONNEMENT- VERSION ÉLECTRONIQUE

7.1TABLEAU DE COMMANDE



Touche d’allumage - extinction du four

Touche de décrément de la valeur des paramètres

Touche d’accès à la programmation

Touche d’incrément de la valeur des paramètres

Touche de démarrage / arrêt de la grille

Touche d’habilitation - exclusion de l’allumage automatique

Touche reset

7.2 ETATS FONCTIONNELS DU SYSTÈME

7.2.1 Etat d'activité et d'inactivité

on/off général

En état d'inactivité (position off) la carte est alimentée, mais aucune des fonctions prévues dans le fonctionnement du système ne pourra être habilitée étant donné que le télé rupteur général n'est pas encore activé.
Toutes les sorties sont désexcitées et toutes les fonctions du four sont exclues, à l'aide des fonctions de programmation.
L'afficheur indique "OFF", l'heure actuelle et le jour et l'heure du prochain allumage automatique.

OFF 00:MM
Start: ddd oo:mm

où:
OO = heure actuelle
MM =minute actuelle
ddd oo:mm = jour, heure, minute de l'allumage automatique.
Le jour est écrit sous la forme suivante:
Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi
Dimanche
Quand le four est éteint, le rétro éclairage de l'afficheur est également éteint. Celui-ci s'allume quand on actionne la programmation.
En état d'activité (position ON), le télé rupteur général s'excite, l'hélice de ventilation s'allume et le réchauffement du four s'habilite. L'afficheur est éclairé par l'arrière et sur celui-ci apparaît:

XXX°C mm:ss
■ CC% PP% ■

où:

XXX°C = Température de cuisson

mm:ss = Temps de cuisson en minutes et secondes
CC% = Puissance de la voûte
PP% = Puissance de la sole
--- = Fonctionnement brûleur (Max =flamme haute, Min = flamme basse, --- = flamme éteinte).

7.3 PROGRAMMATIONS

7.3.1 Réglage de la température

Le réglage de la température du four est actif uniquement si le four est allumé. Dans ce cas, le four est porté et maintenu à la température programmée, jusqu'à son extinction.
Quand le four est allumé, la valeur de la température effective de la chambre de cuisson est indiquée; pour afficher la température programmée, appuyer sur la touche d'incrément de la valeur des paramètres .
Pour la programmation de la température, voir le paragraphe "programmation".

7.3.2 Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson désiré est programmé directement par l'utilisateur et se traduit par la vitesse correspondante d'avancement de la grille réglée automatiquement par la carte électronique.
A l'allumage du four, la grille est arrêtée et le temps de cuisson clignote sur l'afficheur.
Pour activer le mouvement de la grille, appuyer sur la touche démarrage / arrêt grille .
Le mouvement de la grille peut être activé ou désactivé à n'importe quel moment à l'aide de la touche .
Quand la grille est arrêtée, le temps de cuisson clignote.
Quand le four est allumé, il est possible de commander manuellement le mouvement de la grille à sa vitesse maximale en appuyant pendant 4 secondes sur la touche .
Pour revenir à la condition précédente, appuyer à nouveau sur la même touche.

Pour la programmation du temps de cuisson, voir le paragraphe “programmation”.

7.4 PROGRAMMATION

Les paramètres de fonctionnement qui sont programmés par l’utilisateur sont:

XXX°C	mm:ss
■ CC%	PP% ■

-le temps de cuisson (mm:ss)
-la température (XXX°C)
-le pourcentage de puissance des résistances de la voûte (CC%)
- le pourcentage de puissance des résistances de la sole (PP%)
Ces paramètres sont normalement indiqués sur l’afficheur quand le four est allumé et peuvent être programmés aussi bien quand le four est allumé que quand il est éteint.
Pour accéder à la programmation et passer d’un paramètre au suivant, appuyer sur la touche d’accès à la programmation

.
Une ligne horizontale clignote sur l’afficheur en dessous du paramètre en phase de programmation.

Pour varier la valeur, utiliser les touches pour incrémenter et pour décrémenter.
En maintenant la touche enclenchée, on augmente la vitesse de changement des données.
Si on n’appuie sur aucune touche pendant plus de 5 secondes, la valeur affichée est mémorisée et on sort automatiquement de la programmation.

Durant la programmation, les touches et sont exclues.
L’ordre de programmation se déroule ainsi:
1) Temps de cuisson
2) Température
3) Puissance de la voûte

7.4.1 Programmation de l’heure courante

L'heure courante peut être programmée par l'utilisateur aussi bien quand le four est éteint que quand il est allumé.
Pour accéder à la programmation, appuyer pendant 3 secondes consécutives sur la touche .
Sur l'afficheur apparaît:

PROG. HORLOGE
GG-MM-AA oo:mm

où:

GG= jour courant
MM= mois courant
AA= année courante
oo= heure courante
mm= minute courante

Un curseur indique la donnée qui est en phase de correction.

La valeur peut être modifiée en utilisant les touches et puis confirmée en appuyant sur la touche , On passe ainsi à la donnée successive.
Après avoir programmé le jour, le mois, l'année, l'heure et les minutes, en appuyant sur la touche on passe à la programmation du jour courant de la semaine.

sur l'afficheur apparaît:

PROG. HORLOGE
DDDDDDDDD

où:
DDDDDDDDD = jour actuel de la semaine.

7.4.2 Programmation de la langue

La langue utilisée pour les inscriptions indiquées sur l'afficheur peut être choisie parmi plusieurs langues disponibles.

Pour programmer la langue, se placer à la programmation de l'horloge (voir programmation de l'horloge) et confirmer toutes les données jusqu'à ce que sur l'afficheur apparaisse:

SELECTIONNER LANGUE FRANCAIS

La modification, la confirmation et la sortie de la phase de programmation sont analogues à celles de la programmation de l'horloge.
En confirmant, on sort aussi de la phase de programmation et on revient à l'état précédent.

7.4.3 Programmation de l'allumage

Pour accéder à la programmation pour l'allumage programmé, appuyer et relâcher tout de suite la touche avec le four en activité ou inactif.
Sur l'afficheur apparaît tout d'abord l'état (habilité ou exclu) de l'allumage automatique (AUTOSTART : ON ou OFF).
Pour habiliter ou exclure la programmation de l'allumage, agir respectivement sur les touches ou

Une fois habilitée à l'aide de la touche , le premier jour de la semaine et les chiffres correspondant aux heures et aux minutes apparaissent sur l'afficheur en appuyant sur la touche . Pour sélectionner l'heure d'allumage, placer le curseur clignotant au-dessus des chiffres correspondant aux heures en utilisant la touche . En appuyant ensuite sur les touches ou , on programme leur valeur. Si l'on désire que le four ne s'allume pas un jour déterminé (ex.: jour de fermeture), durant la programmation de l'heure, sélectionner l'inscription off qui se trouve entre 23 et 00 à l'aide des touches ou . En appuyant à nouveau sur la touche , on passera ensuite aux minutes et en appuyant encore sur la touche , on remettra le curseur au-dessus du jour de la semaine.

Pour passer au jour successif ou au précédent, appuyer respectivement sur les touches ou .

Quand la programmation est terminée, appuyer à nouveau sur la touche et attendre environ cinq secondes. Les données sont automatiquement mémorisées et on revient aux fonctions précédentes.

Pour indiquer que l'allumage a été habilité, le jour et l'heure de l'allumage successif apparaissent sur l'afficheur dans le même état d'inactivité. Si l'allumage est exclu, au lieu du jour et de l'heure apparaît l'inscription "off".

7.5 EXTINCTION DU FOUR

Pour éteindre le four, appuyer sur la touche .
Le réchauffement s'éteint tandis que l'hélice de ventilation de remise en circulation de l'air et la grille, si elle est activée, continueront à fonctionner jusqu'à ce que la température descende en dessous de 150°C, après quoi le télé rupteur général s'excite en laissant la seule carte alimentée pour permettre les fonctions horloge et allumage programmé.
Durant la phase d'extinction le rétro éclairage reste allumé et l'inscription "OFF" clignote. Durant cette phase, il est toutefois possible de rallumer le four et de démarrer ou d'arrêter le mouvement de la grille.
Pour éviter des allumages involontaires, vérifier que l'afficheur indique avec exactitude le jour et l'heure d'allumage voulus ou, si on ne désire pas utiliser l'allumage automatique, que l'inscription "Start: off" apparaisse.

7.6 PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Le fonctionnement du four est continuellement contrôlé si on active une procédure d'alarme en cas d'anomalie.

7.6.1" TEMP 1"

Si la température mesurée par la sonde 1 dépasse 350°C ou si la sonde est en panne, la valeur de température sur l'afficheur est remplacée par l'inscription "TEMP 1" clignotante et le signaleur acoustique sonne de façon intermittente.

Durant l’alarme, le signaleur acoustique peut être rendu muet en appuyant sur la touche .
Le four continue à fonctionner et pour mesurer la température, seule la sonde 2 est prise en considération. En outre, la température de réglage est automatiquement diminuée de 40°C.
Cette variation sur la donnée de température est effectuée pour corriger l’unique valeur relevée au point le plus chaud du four et pour simuler une valeur se rapprochant de la valeur effective précédemment élaborée en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Ceci permet de pouvoir utiliser le four même quand une sonde est en avarie.

7.6.2 “TEMP 2”

Si la température mesurée par la sonde 2 dépasse 450°C ou si la sonde est en panne, la valeur de température sur l’afficheur est remplacée par l’inscription “TEMP 2” clignotante et le signaleur acoustique sonne de façon intermittente.
Durant l’alarme, le signaleur acoustique peut être rendu muet en appuyant sur la touche .
Le four continue à fonctionner et pour mesurer la température, seule la sonde 1 est prise en considération. En outre, la température de réglage est automatiquement diminuée de 40°C.
Cette variation sur la donnée de température est effectuée pour corriger l’unique valeur relevée au point le plus froid du four et pour simuler une valeur se rapprochant de la valeur effective précédemment élaborée en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Ceci permet de pouvoir utiliser le four même quand une sonde est en avarie.

7.6.3 “TEMP”

Si la température mesurée par la sonde 1 dépasse 350°C et celle de la sonde 2 dépasse 450°C en même temps, la valeur de température sur l’afficheur est remplacée par l’inscription “TEMP” clignotante et le signaleur acoustique sonne de façon intermittente.

Durant l'alarme, le signaleur acoustique peut être rendu muet en appuyant sur la touche .

7.6.4 " GRILLE "

Quand le moteur de mouvement de la grille est en avarie ou que de celui-ci des signaux erronés proviennent à la carte, une signalisation d'alarme s'active sur l'afficheur avec l'inscription "GRILLE" clignotante et le signaleur acoustique sonne de façon intermittente.
Ceci signifie que le temps de cuisson ne correspond pas au temps programmé. Il faut donc faire intervenir du personnel spécialisé pour en rétablir la fonctionnalité

7.6.5 Tirage insuffisant

Si le signal du pressostat fait défaut pendant 5 secondes consécutives quand le ventilateur est en marche, la valeur de la température sur l'afficheur est remplacée par l'inscription clignotante "VEN", l'alarme sonne de façon intermittente et le four (si allumé) s'éteint. L'alarme s'arrête automatiquement à la reprise du contact du pressostat ou en éteignant le four (après la phase d'extinction). Il faut alors contrôler que le pressostat fonctionne correctement.
Durant l'alarme, le ventilateur et la grille (si elle est en mouvement) continuent à fonctionner.

Appuyer sur la touche pour arrêter la sonnerie.

7.6.6 Pressostat défectueux

Si le contact du pressostat est interrompu (entrée PRESS) pendant que le four est allumé (avant de mettre le ventilateur en marche), l'inscription "PRESS" clignotante remplace l'inscription OFF, l'alarme sonne de façon intermittente et la procédure d'allumage est annulée.

Pour rétablir le fonctionnement, il faut contrôler que le pressostat fonctionne en vérifiant que les tuyaux détecteurs soient raccordés sans étranglements. Si nécessaire, ajuster le calibrage à l'aide de la vis située au milieu du pressostat.

Durant l'alarme, la sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur la touche .

7.6.7 Absence de flamme

Si la centrale du gaz ne relève pas de flamme quand le brûleur est allumé ou pendant la phase d'allumage, l'inscription "FLAMME" clignotante apparaît sur l'afficheur, la sonnerie intermittente de l'alarme retentit et le four cesse de fonctionner.

Pour rallumer le brûleur, il faut appuyer sur la touche

. S'il ne se rallume pas, l'alarme se remet à sonner.

Durant l'alarme, la sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur la touche

.

Si le four ne s'allume pas en appuyant sur la touche "reset", contrôler que l'afflux du gaz soit régulier (que la vanne sur le tuyau d'alimentation soit ouverte) et que le détecteur de flamme entre en contact avec la flamme pendant la phase d'allumage.

Il est normal que cette alarme se déclenche au premier allumage s'il y a de l'air dans le tuyau d'alimentation. Il est donc conseillé de faire plusieurs tentatives d'allumage jusqu'à ce que l'air soit sorti complètement.

8. UTILISATION

8.1.1Version électromécanique

⚠ Avant d'allumer le four, il faut s'assurer que l'interrupteur général ON/OFF et l'interrupteur d'habilitation du brûleur START soient sur la position OFF.

En portant l'interrupteur ON/OFF sur ON, le ventilateur se met en marche. Porter le commutateur sur la position **maximum**.

Régler le thermorégulateur à la température désirée.

Porter l'interrupteur sur la position ON et régler la vitesse de la grille à environ la moitié (0 sur l'échelle graduée tournante et 5 dans la fenêtre).

Ouvrir le robinet du gaz et porter l'interrupteur d'habilitation du brûleur START sur la position ON.

Dix secondes après l'allumage du voyant , le voyant s'allume. Attendre 40/50 secondes.

Si le bouton lumineux s'allume à la fin des 40/50 secondes, contrôler que les conduites du gaz soient raccordées et que le robinet soit ouvert. Si la première tentative d'allumage se traduit par un échec, il est possible qu'il y ait de l'air dans les conduites du gaz.

Une fois que le four a atteint la température programmée, il est nécessaire de programmer le temps de cuisson désiré avant d'enfourner le produit. Consulter la table 3-1 (qui figure aussi sur le tableau de commande) pour sélectionner la vitesse de la grille (en mm/min) qui correspond au temps de cuisson programmé et agir sur le bouton jusqu'à ce que la valeur de la vitesse apparaisse sur l'afficheur .

8.1.2 Version électronique

⚠ Avant d'allumer le four, il faut s'assurer que l'interrupteur général

soit sur la position OFF.

En portant l'interrupteur

sur la position ON, le ventilateur se met en marche.

Sélectionner le temps de cuisson désiré en appuyant sur la touche

et le régler à l'aide des touches

et

.

Sélectionner la touche

pour programmer la température désirée à l'aide des touches

et

, puis confirmer.

Ouvrir le robinet du gaz et porter l'interrupteur d'habilitation du brûleur

sur la position ON.

Si l'inscription FLAMME apparaît sur l'afficheur à la fin des 40/50 secondes, contrôler que les conduites du gaz soient raccordées et que le robinet soit ouvert. Si la première tentative d'allumage se traduit par un échec, il est possible qu'il y ait de l'air dans les conduites du gaz.

Après avoir programmé le temps de cuisson et la température désirée, appuyer sur la touche pour actionner la grille.

8.2 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON

Vu la variabilité des caractéristiques des produits alimentaires en général, il est difficile d'indiquer une température et un temps de cuisson précis.

Pour les pizzas et les produits similaires, la température et le temps de cuisson dépendent de la forme et de l'épaisseur de la pâte et de la quantité d'ingrédients ajoutés.

Nous vous conseillons donc de faire des essais, (surtout si vous n'avez jamais utilisé ce modèle de four auparavant) en partant d'une température de 290-310 °C et en tenant compte des indications suivantes:

1. Par rapport aux fours statiques, il faut utiliser une température inférieure pour un même temps de cuisson.
2. Avec une température inférieure, on obtient généralement un produit de meilleure qualité et plus digeste, le four dure plus longtemps car il est moins sollicité, mais il faut augmenter le temps de cuisson.
3. Avec une température supérieure, il est plus difficile d'obtenir une cuisson uniforme, mais le temps de cuisson diminue.
4. La capacité de production maximum du four est indiquée **approximativement** dans les caractéristiques en Kg de produit par heure. Si la capacité de production maximum est supérieure à celle prévue, la température de la chambre de cuisson peut diminuer de plus de 10-20°C. Elle est rétablie seulement si l'enfournement du produit cru est espacé ou si le temps de cuisson est augmenté.

8.3 SI LE FOUR EST PEU UTILISÉ

Pour la version électromécanique, il faut procéder comme suit:

Si vous n'avez pas de produits à enfourner, mais vous voulez maintenir le four chaud, il est conseillé de porter le commutateur Minimum/Maximum sur la position Minimum (voyant allumé). Si la température programmée

est supérieure à 300 °C, il est probable que la température de la chambre de cuisson diminue légèrement, même si très lentement. Ce n'est pas un problème car, en reportant le commutateur sur la position Maximum, le four retournera à la température programmée en 3-15 minutes et il sera possible d'enfourner de nouveaux produits.

Pour la version électronique:

Si vous n'avez pas de produits à enfourner, mais vous voulez maintenir le four chaud, il est conseillé de diminuer la température de 30°C.

8.4 COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR

Si le four n'est pas utilisé pendant une longue période (par exemple jusqu'au jour suivant), il faut porter l'interrupteur général ON/OFF sur la position OFF et fermer le robinet de la conduite du gaz.

En cas de longues périodes d’inactivité (par exemple fermeture pour vacances), éteindre l’interrupteur général de l’alimentation électrique seulement après avoir attendu l’extinction des ventilateurs de la chambre de cuisson.

9.NETTOYAGE

⚠ Le nettoyage doit être effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante et après avoir coupé le courant en agissant sur l'interrupteur situé sur le tableau d'alimentation.

9.1 NETTOYAGE DES PARTIES AMOVIBLES

⚠ Les parties amovibles se lavent normalement. Il est conseillé d'utiliser un jet d'eau à la jointure des tôles pour éviter que la saleté ou les résidus de détergent ne contaminent les produits.

⊘ Il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives et similaires) qui rendent les parties en acier inox opaques. Il faut plutôt s'habituer à laver les parties amovibles avant que les résidus alimentaires ne sèchent.

Les tiroirs d'entrée et de sortie doivent être nettoyés toutes les 4 heures de fonctionnement.

9.2 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Pour nettoyer les surfaces extérieures en acier inox et/ou en tôle vernie et les tableaux de commande, il faut utiliser une éponge douce et humide et si nécessaire, un détergent non abrasif.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, qui rendent l'acier inox opaque et endommagent les parties vernies.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, qui peuvent pénétrer dans le tableau électrique en l'endommageant ou provoquer des risques de fulguration et/ou de mise en marche inopportune.

9.3 NETTOYAGE DES CHAMBRES DE CUISSON DES FOURS

Pour nettoyer les chambres de cuisson en acier inox, procéder comme décrit au paragraphe 9.2.
Pour accéder aux parties intérieures de la chambre de cuisson, procéder comme suit:
Mettre le four hors tension en agissant sur l'interrupteur du tableau d'alimentation.
Retirer les tiroirs d'entrée "29" et de sortie "30" du support de la grille "41."
Retirer la protection fixe "11" et dégager le support du crochet en le déplaçant vers le haut.
Faire tourner la grille manuellement jusqu'à ce que l'axe de l'arbre d'entraînement de la grille "37" coïncide avec la fente du joint "43".
Desserrer d'abord le contre-écrou, puis la vis qui fixe le joint à l'aide d'une clé 10, et faire glisser le joint vers le support de la grille "41" en dégageant les parties du joint.
Soulever les vannes d'entrée et de sortie "28" en position d'ouverture maximum.
Soulever le support de la grille "41" des deux côtés et l'extraire en direction des commandes.
Ouvrir la porte latérale "22" en utilisant une paire de gants pour éviter de se griffer avec les coins, décrocher les diffuseurs "2" et "23" des supports situés à proximité de la porte en effectuant une rotation vers le haut pour porter le diffuseur vers le centre de la porte et l'extraire.
Pour le modèle synthesis 05/40 v, les diffuseurs ne sont pas accrochés mais fixés avec des écrous hexagonaux. Il faut donc dévisser les écrous de fixation à l'aide d'une clé 10.
Pour nettoyer les parties démontées, suivre les indications du paragraphe 9.1. Pour nettoyer la partie intérieure de la chambre de cuisson, enlever les dépôts à l'aide d'une brosse en se servant d'une palette ou utiliser un aspirateur, puis nettoyer les surfaces métalliques avec une éponge imbibée d'eau et de détergent non abrasif ni corrosif, puis rincer les surfaces avec une éponge imbibée d'eau propre.
A la fin du nettoyage, remonter tous les composants en sens inverse.
Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson toutes les 200 heures de fonctionnement.

10.ENTRETIEN

⚠ **ATTENTION: ces instructions d'entretien s'adressent exclusivement à du personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques et à gaz. L'entretien effectué par du personnel non qualifié peut causer du dommage au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.**

⚠ Avant de procéder aux opérations de réparation et de contrôle, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes pour accéder aux conducteurs sous tension.

Avant d'enlever les protections fixes, il faut s'assurer que la fiche d'alimentation électrique du module de cuisson soit débranchée. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible pour que le personnel préposé à l'entretien soit sûr qu'elle soit débranchée pendant toute la durée des opérations.

10.1 SIGNALISATION D'ERREUR

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances. Consulter le chapitre 6-3 pour tout renseignement ultérieur.

10.2 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le thermostat de sécurité se déclenche quand la température de la chambre de cuisson dépasse 500 °C, en fermant la vanne d'alimentation du gaz. Le thermostat de sécurité, à réarmement manuel, est situé à l'extérieur du tableau électrique au-dessous de la grille.

Pour rétablir le fonctionnement, débrancher la fiche, fermer la vanne d'interception du gaz et attendre que la chambre de cuisson se refroidisse..

Enlever le panneau latéral à droite du tableau de commande et appuyer sur le bouton rouge du thermostat de sécurité. Le four se rallumera seulement quand la température de la chambre de cuisson sera inférieure à 500°C.

.

⚠ Comme le thermostat de sécurité se déclenche seulement en cas de dommages sérieux (par exemple si l'électrovanne ON/OFF reste bloquée en

position ouverte), avant de rallumer le four, il faut contrôler soigneusement qu'il fonctionne bien et effectuer les réparations nécessaires.

10.3 SCHÉMA ÉLECTRIQUE VERSION ELÉCTROMÉCANIQUE.

La Fig. 10-1, illustre le schéma électrique du four Synthesis 05/40V gas; La Fig. 10-2, illustre le schéma électrique du four Synthesis 08/50V gas et 10/75V gas.
La Fig. 10-3, illustre le schéma électrique du four Synthesis 10/75V gas type "B-22"

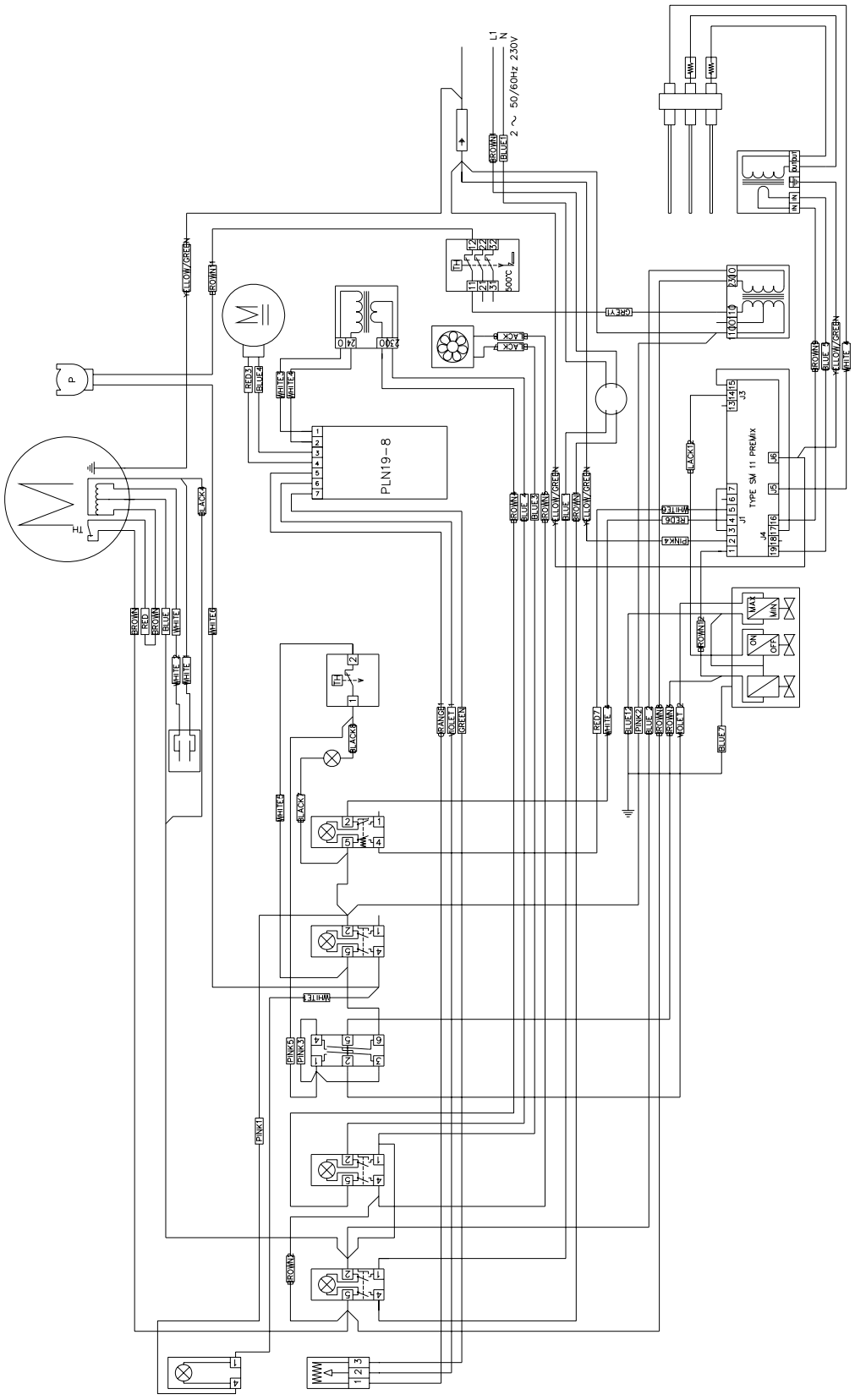


Fig. 10-1 Schéma électrique du four Synthesis 05/40V gas version électromécanique

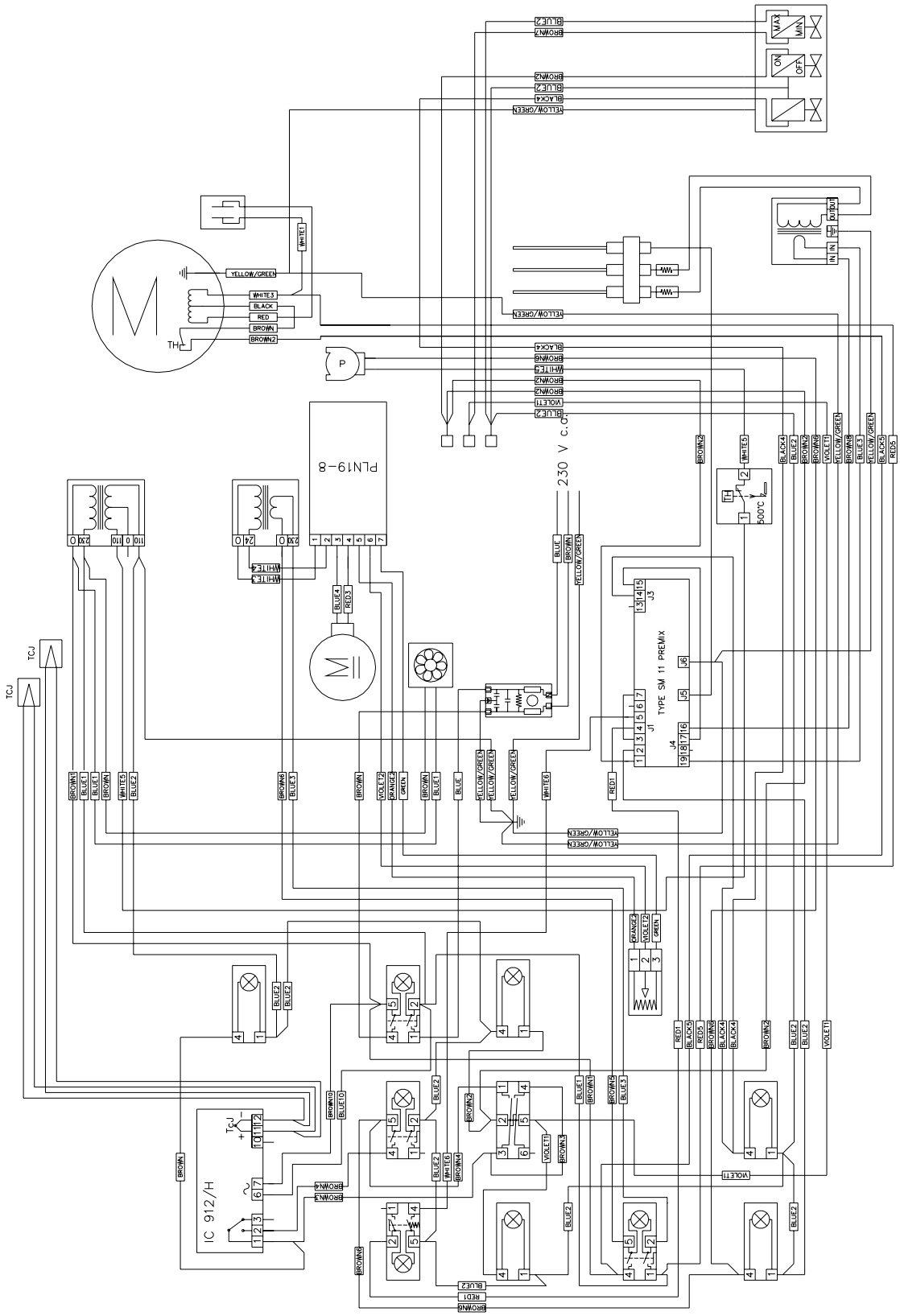


Fig. 10-2 Schéma électrique du four 08/50V gas e 10/75V gas version électromécanique

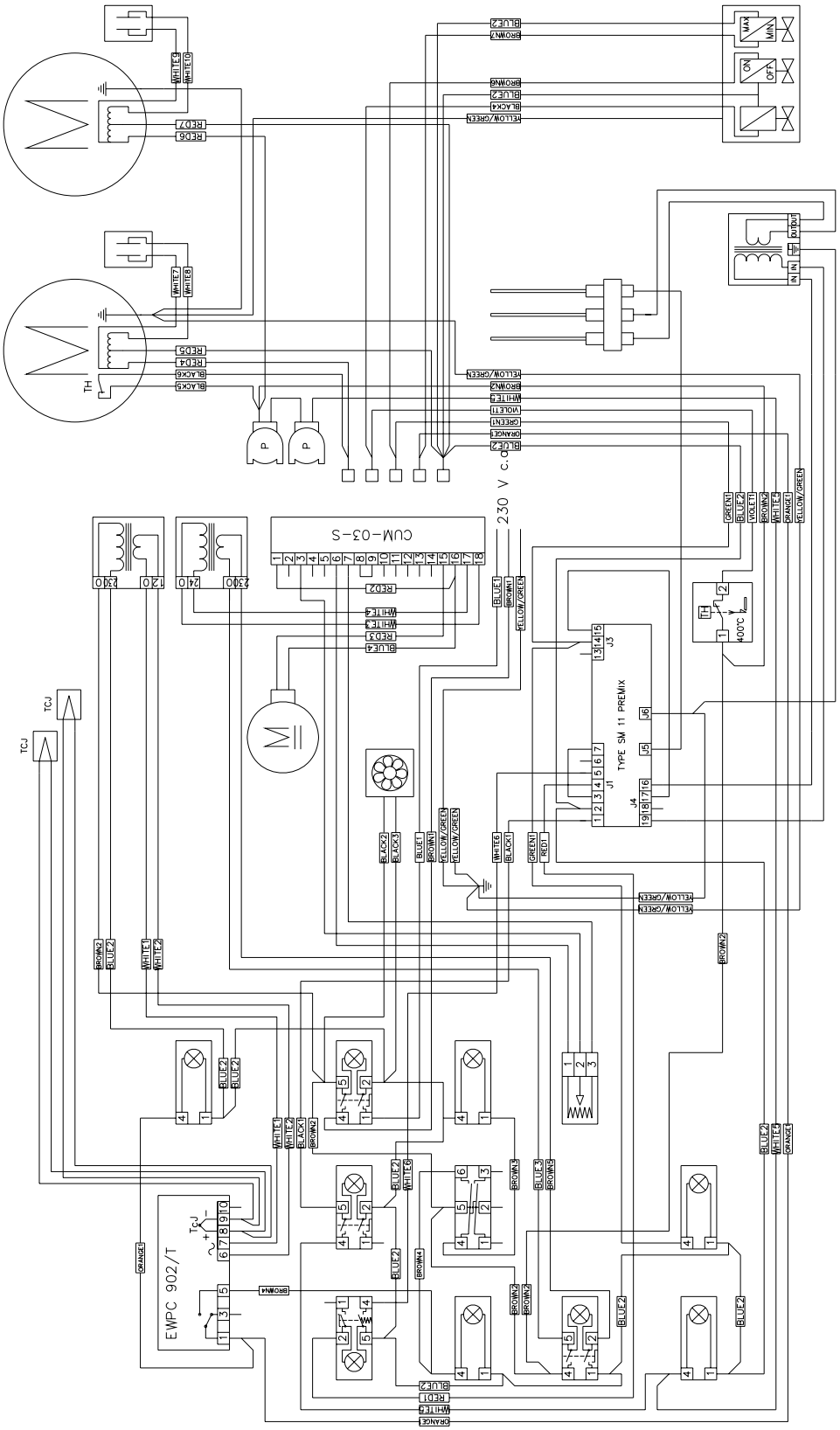


Fig. 10-3 Schéma électrique du four Synthesis 10/75V gas type B22

10.4 SCHÉMA ÉLECTRIQUE VERSION ELÉCTRONIQUE

La Fig. 10-4, illustre le schéma électrique du four Synthesis 05/40V gas, La Fig. 10-5 le schéma électrique du four Synthesis 08/50V gas et 10/75V gas version électronique.

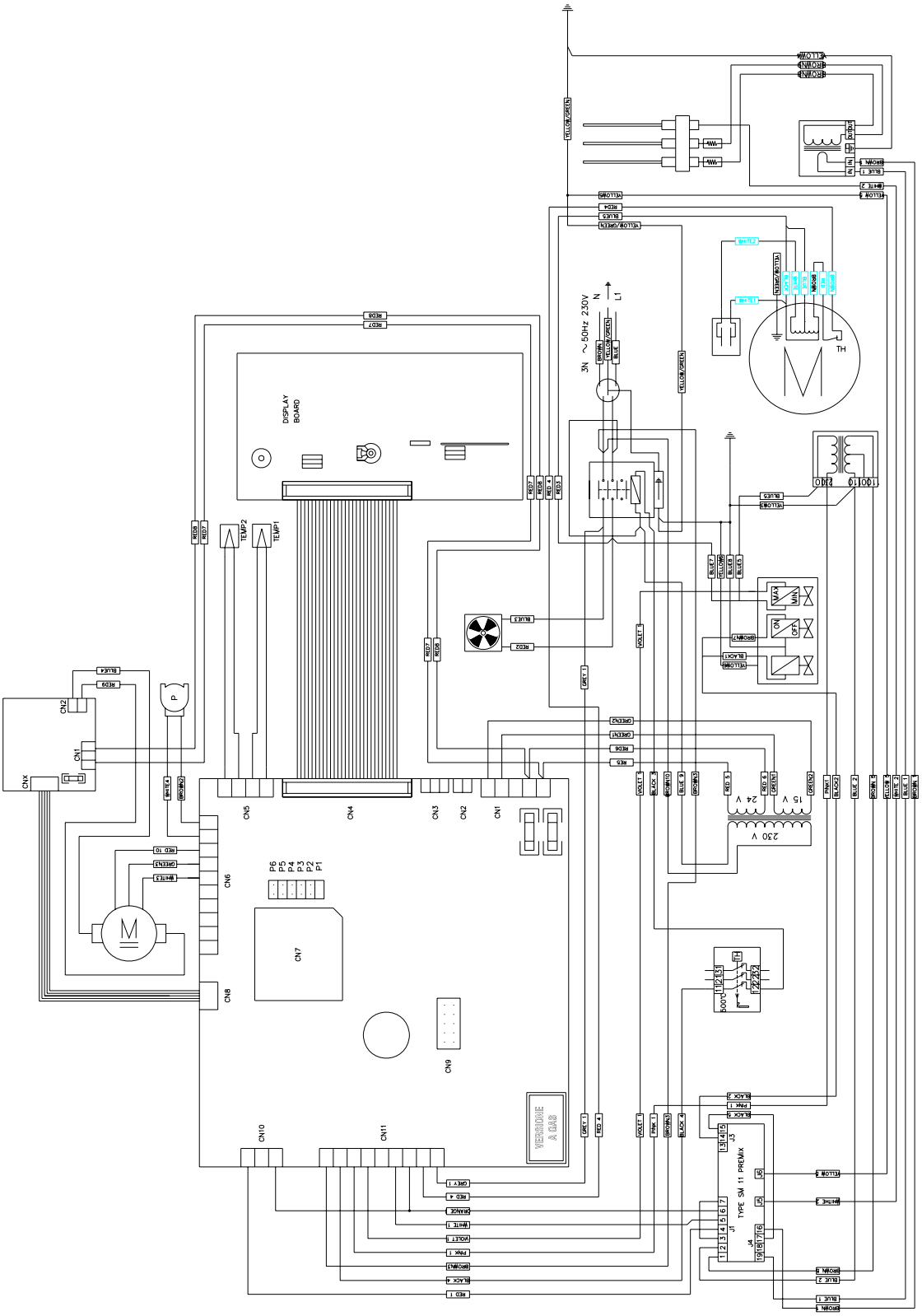


Fig. 10-4 Schéma électrique du four Synthesis 05/40 V électronique

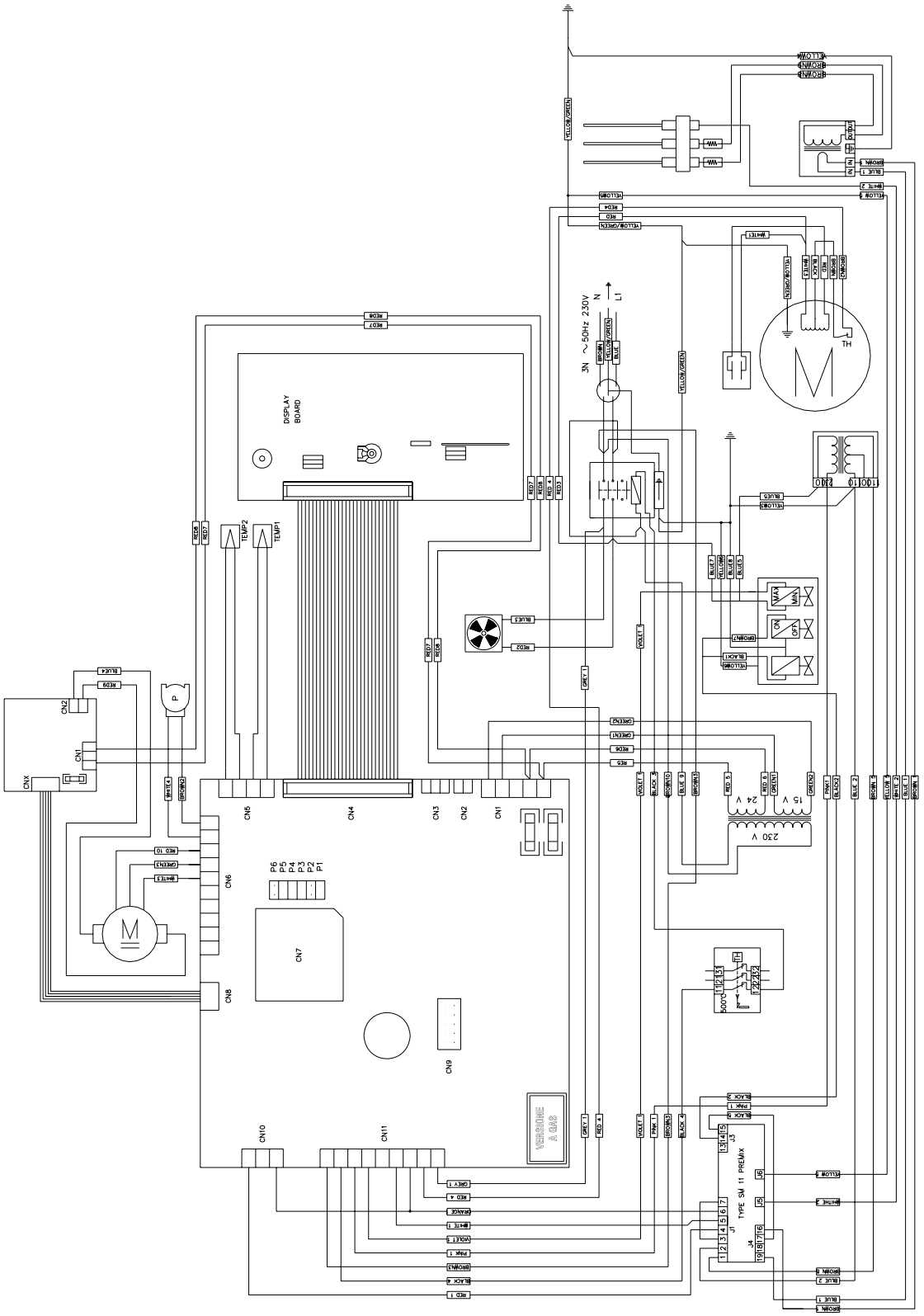


Fig. 10-4 Schéma électrique du four Synthesis 08/50 V , 10/75 V électronique

10.5 ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPE DE GAZ

Attention ! Pour adapter le module de cuisson à l'utilisation avec un type de gaz différent de celui indiqué sur l'étiquette de réglage initial, il est nécessaire d'effectuer les trois opérations suivantes :

1- remplacement des buses du brûleur
2- réglage du minimum
3- remplacement de la vieille étiquette de réglage initial par une nouvelle étiquette.

Le module de cuisson est considéré conforme aux normes de sécurité seulement si ces trois opérations ont été effectuées.

10.5.1 Remplacement de la buse du brûleur

Débrancher la fiche du tableau d'alimentation et fermer la valve d'interception du gaz. Ouvrir la protection fixe du brûleur. Démonter le brûleur après avoir déconnecté le tube d'alimentation du gaz et les câbles d'alimentation électrique d'allumage. Dévisser les tubes du brûleur et les buses en les remplaçant par ceux prévus par la nouvelle installation. Répéter les opérations en sens inverse en faisant attention à bien serrer les buses et les raccords du tube d'alimentation du gaz.

10.5.2 Réglage du minimum

Enlever la protection fixe du brûleur.
Enlever les vis de serrage des prises de pression A et B en amont et en aval de l'électrovalve du gaz (fig. 10-5) et y relier deux manomètres à liquide

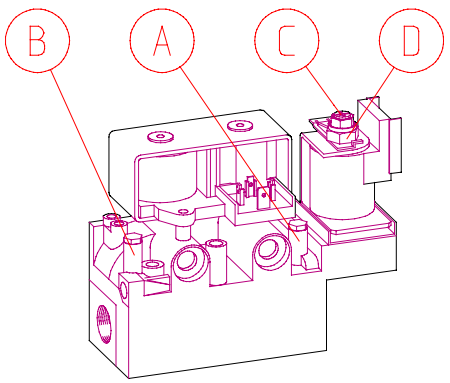


Fig. 10-5 Prese di pressione e regolazione del minimo

Insérer la fiche dans le tableau d'alimentation, actionner l'interrupteur et ouvrir lentement la valve d'interception du gaz.

Mettre le bouton ON/OFF sur la position ON. Régler la température à 200 C et appuyer sur le bouton START.
Quand le brûleur est actionné et l'intensité de la flamme est au maximum, vérifier si la pression indiquée par le manomètre relié à A correspond à celle de l'alimentation prévue pour les réglages que vous étés en train d'effectuer.
Régler l'intensité de la flamme au minimum et serrer la vis C à l'aide d'un tournevis cruciforme, en faisant attention à ne pas déplacer la frette hexagonale D, jusqu'à ce que le manomètre relié à B indique la pression minimum spécifié dans la table 3-1 pour le gaz et la pression utilisés.

Mettre le bouton ON/OFF sur la position OFF, débrancher la fiche du tableau d'alimentation et fermer la valve d'interception du gaz. Déconnecter les manomètres et serrer les prises à l'aide des vis. Refermer la protection fixe du tableau électrique du module.

10.5.3 Application de la nouvelle étiquette

Enlever la vieille étiquette et nettoyer soigneusement la zone avec un chiffon imbibé d'essence (l'étiquette, la buse et les instructions se trouvent dans le kit, qui est fourni sur demande pour chaque type et pression de gaz)

10.6 DESSINS D'ENSEMBLE ET LISTE DES PIECES DE RECHANGE

Nous vous prions de nous contacter en cas de ruptures ou si des interventions complexes sont nécessaires. Toutefois, pour faciliter la localisation des avaries et la substitution des pièces endommagées, vous trouverez ci-après une liste des pièces de rechange et des dessins d'ensemble avec les références de toutes les pièces indiquées
Les Figures 10-6, 10-7, 10-8, 10-9, 10-10, 10-11, et 10-12 sont les figures de référence.

TABLE DES CODES DE REFERENCE

N°	DENOMINAZIONE	CODICE Synthesis05/40 tipo “A”	CODICE Synthesis08/50 tipo “A”	CODICE Synthesis10/75 tipo “B22”	CODICE Synthesis10/75 tipo “A”
1	Brûleur	CARP0371	CARP0311	CARP0096	CARP0096
2a	Diffuseur supérieur dx	CARP0490	CARP0252	CARP0098	CARP0098
2b	Diffuseur supérieur sx	CARP0200	CARP0318	CARP0098	CARP0098
3	Protection Brûleur fixe	CART0033	/	CARP0099	CARP0099
4	Carter Brûleur	CART0013	CART0047	CART0005	CART0005
5	Panneau d’entrée	FIAN0019	FIAN0140	FIAN0072	FIAN0072
6	Corps de la chambre de cuisson	CAME0046	CAME0045	CAME0036	CAME0036
7	Panneau de support du moteur	FIAN0070	FIAN0145	FIAN0073	FIAN0073
8	Ventilateur	VENT0001	VENT0018	VENT0015	VENT0015
9	Moteur ventilation	MOTO0003	MOTO0030	MOTO0030	MOTO0030
10	Carter moteur	CART0024	CART0052	CART0036	CART0036
11	Cheminée	TUBO0017	TUBO0036	TUBO0019	TUBO0019
12	Panneau arriére	FIAN0067	FIAN0141	FIAN0074	FIAN0074
13	Pressostato	ELET0130	ELET0130	ELET0130	ELET0130
14	Protection fixe	/	/	CARP0341	CARP0341
15	Protection fixe supérieur	/	/	CART0022	CART0022
16	Moto-réducteur	MOTO0052	MOTO0052	MOTO0052	MOTO0052
17	Protection fixe arriére	CART0009	CART0048	CART0039	CART0039
18	Protection	VENT0020	VENT0013	VENT0013	VENT0013
19	Porte	/	PORT0190	PORT0189	PORT0189
20	Vitre	/	CRIS0034	CRIS0034	CRIS0034
21	Châssis de porte	/	PORT0104	PORT0104	PORT0104
22	Porte	PORT0101	PORT0132	PORT0190	PORT0190
23a	Diffuseur inférieur dx	CARP0490	CARP0253	CARP0100	CARP0100
23b	Diffuseur inférieur sx	CARP0200	CARP0317	CARP0100	CARP0100
24	Chariot	OSV1A01	ZOSV1A00	OSV3A00	OSV3A00
25a	Panneau supérieur	FIAN0068	FIAN0143	FIAN0075	FIAN0075
25b	Panneau inférieur	FIAN0069	/	/	/
26	Base	ZOCC0023	ZOCC0037	ZOCC0034	ZOCC0034
27	Panneau de sortie	FIAN0018	FIAN0125	FIAN0076	FIAN0076
28	Porte	CARP0202	CARP0346	CARP0102	CARP0102
29	Boîtier d’entrée	CARP0197	CARP0255	CARP0103	CARP0103

30	**Boîtier de sortie**	CARP0196	CARP0256	CARP0104	CARP0104
31	**Carter de contrôle**	PANN0111	CART0015	CART0040	CART0040
32	**Support du moto-réducteur**	SUPP0068	SUPP0068	SUPP0019	SUPP0019
33	**Ventilateur**	VENT0019	VENT0012	VENT0012	VENT0012
34a	**Panneau de contrôle eléctroméc**	PANN0106	PANN0121	PANN0123	PANN0123
34b	**Panneau de contrôle électronique**	PANN0111	PANN0090	PANN0086	PANN0086
35	**Filtre**	FLTR0004	FLTR0003	FILTR0003	FILTR0003
36	**Support**	CUSC0013	CUSC0013	CUSC0013	CUSC0013
37	**Arbre de tirage**	MECC0417	MECC0125	MECC0155	MECC0155
38	**Roue d'entraînement**	MECC0418	MECC0035	MECC0035	MECC0035
39	**Entretoise**	MECC0419	MECC0036	MECC0036	MECC0036
40	**Ruban transporteur**	RETE0012	RETE0013	RETE0001	RETE0001
41	**Base de ruban transporteur**	CARP0194	CARP0257	CARP0106	CARP0106
42	**Support**	CUSC0022	CUSC0022	CUSC0022	CUSC0022
43	**Joint**	MECC0114	MECC0114	MECC0114	MECC0114
44	**Arbre tendeur du ruban transporteur**	MECC0117	MECC0127	MECC0156	MECC0156
45	**Entretoise centrale**	MECC0119	MECC0039	MECC0039	MECC0039
46	**Entretoise latérale**	/	MECC0038	MECC0038	MECC0038
47	**Entretoise sténo**	MECC0120	MECC0128	MECC0037	MECC0037

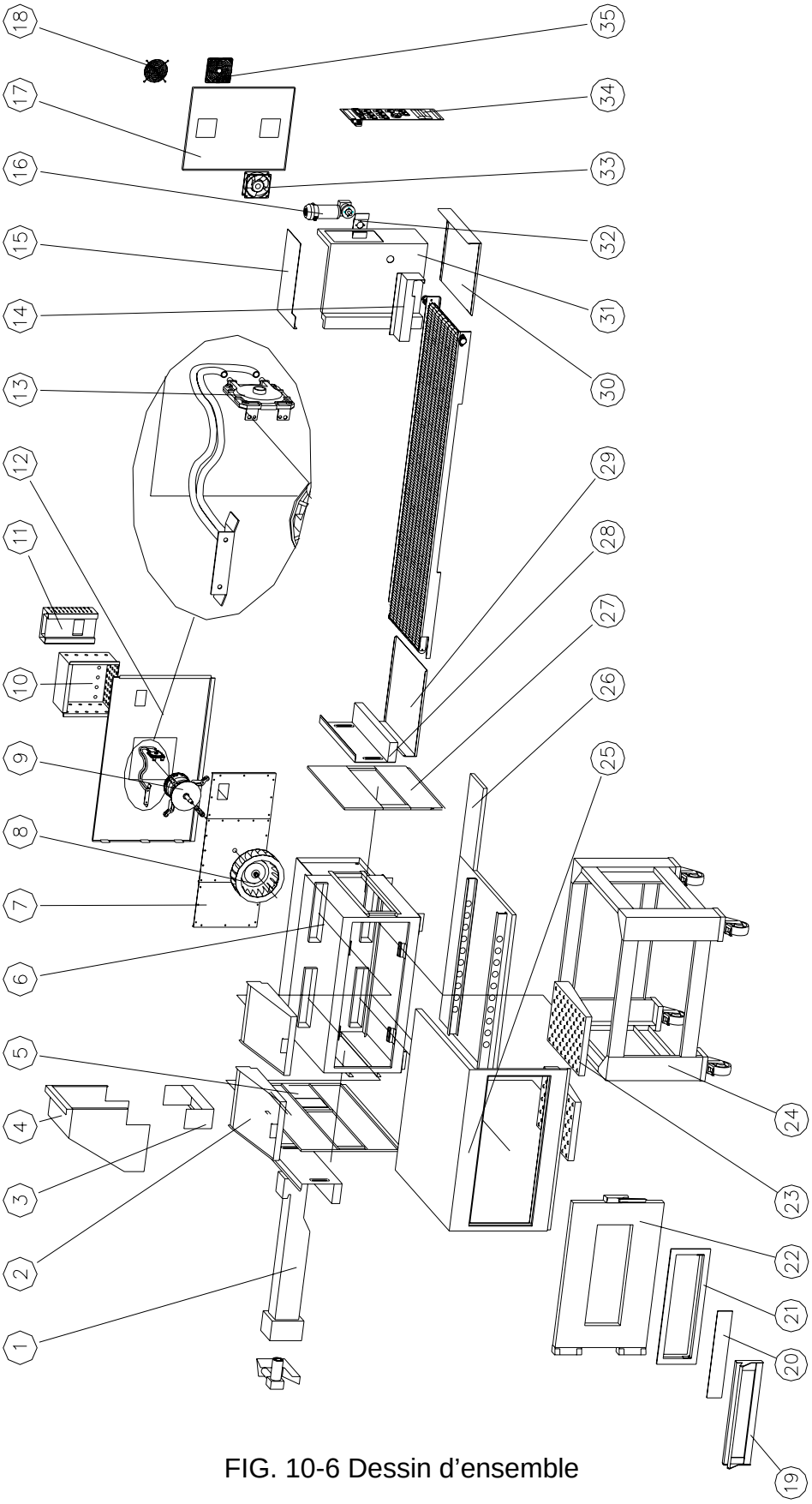


FIG. 10-6 Dessin d’ensemble

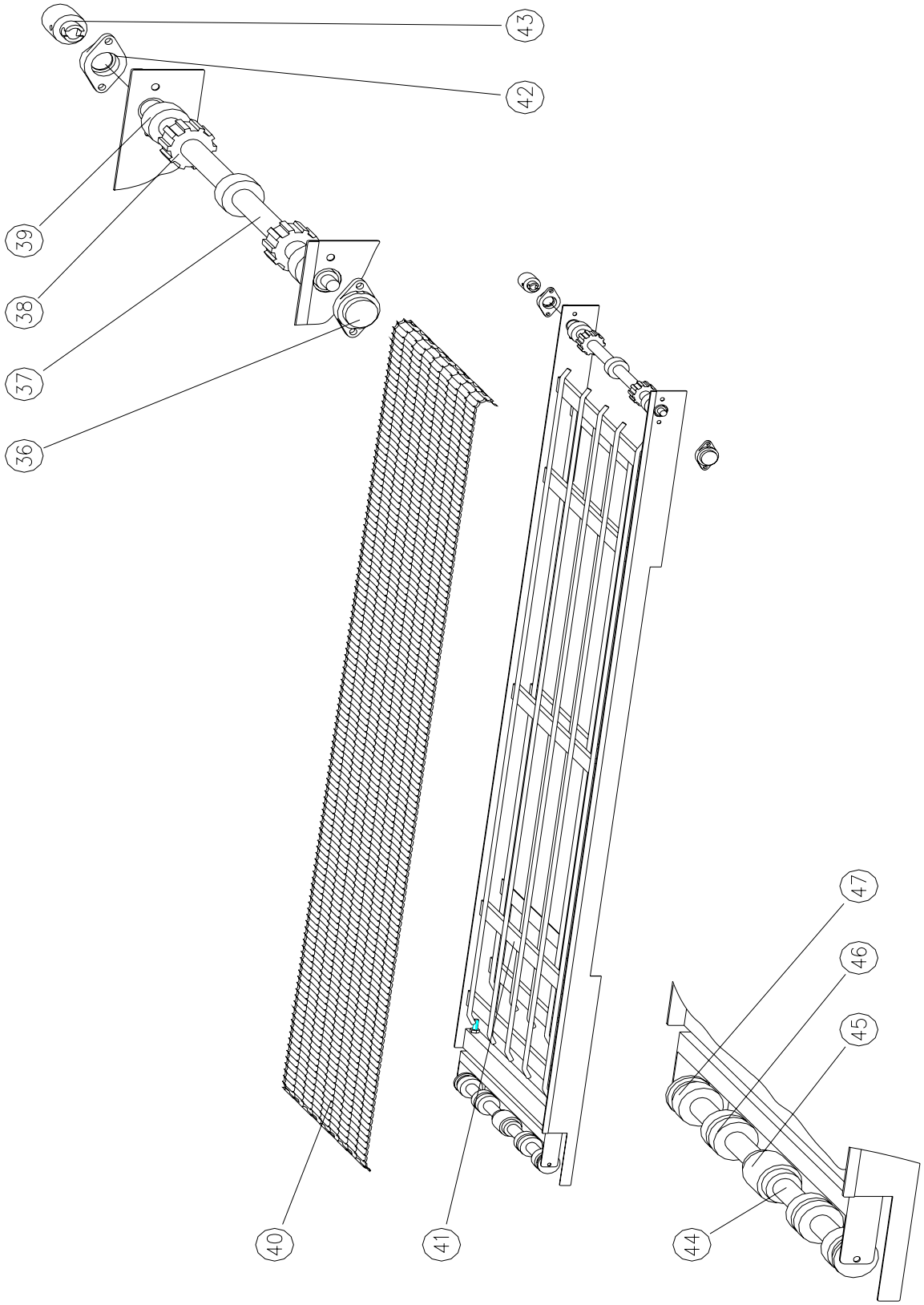


FIG. 10-7 Schéma du ruban transporteur

DESSIN ÉCLATÉ DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES - VERSION ÉLECTROMÉCANIQUE SYNTHESIS 05/40V gas .

POS	DESIGNATION	CODE Synthesis 05/40 tipo "A"
1	Interrupteur lumineux jaune	INTE0009
2	Poignée graduée	MANI0022
3	Potentiomètre	ELET0200
4	Voyant vert	LAMP0006
5	Transformateur	ELET0003
6	Transformateur moteur	ELET0094
7	Fiche de commande du moteur (version électromécanique)	ELET0203
8	Electrodes	AGAS0029
9	Interrupteur lumineux vert	INTE0010
10	Interrupteur lumineux rouge	INTE0004
11a	Câble électrode allumage	CAVI0056
11b	Câble électrode relèvement	CAVI0057
12	Thermostat de sécurité 500°C	TERM0005
13	Commutateur de dérivation	INTE0011
14	Bouton	INTE0012
15	Voyant rond	LAMP0007
16	Transformateur d'allumage des électrodes	ELET0135
17	Electrovanne	GASI0007
18	Pressostat	ELET0130
19	Condensateur	ELET0100
20	Thermostat 0°-320°	ELET0013
21	Contrôle de la flamme	ELET0134

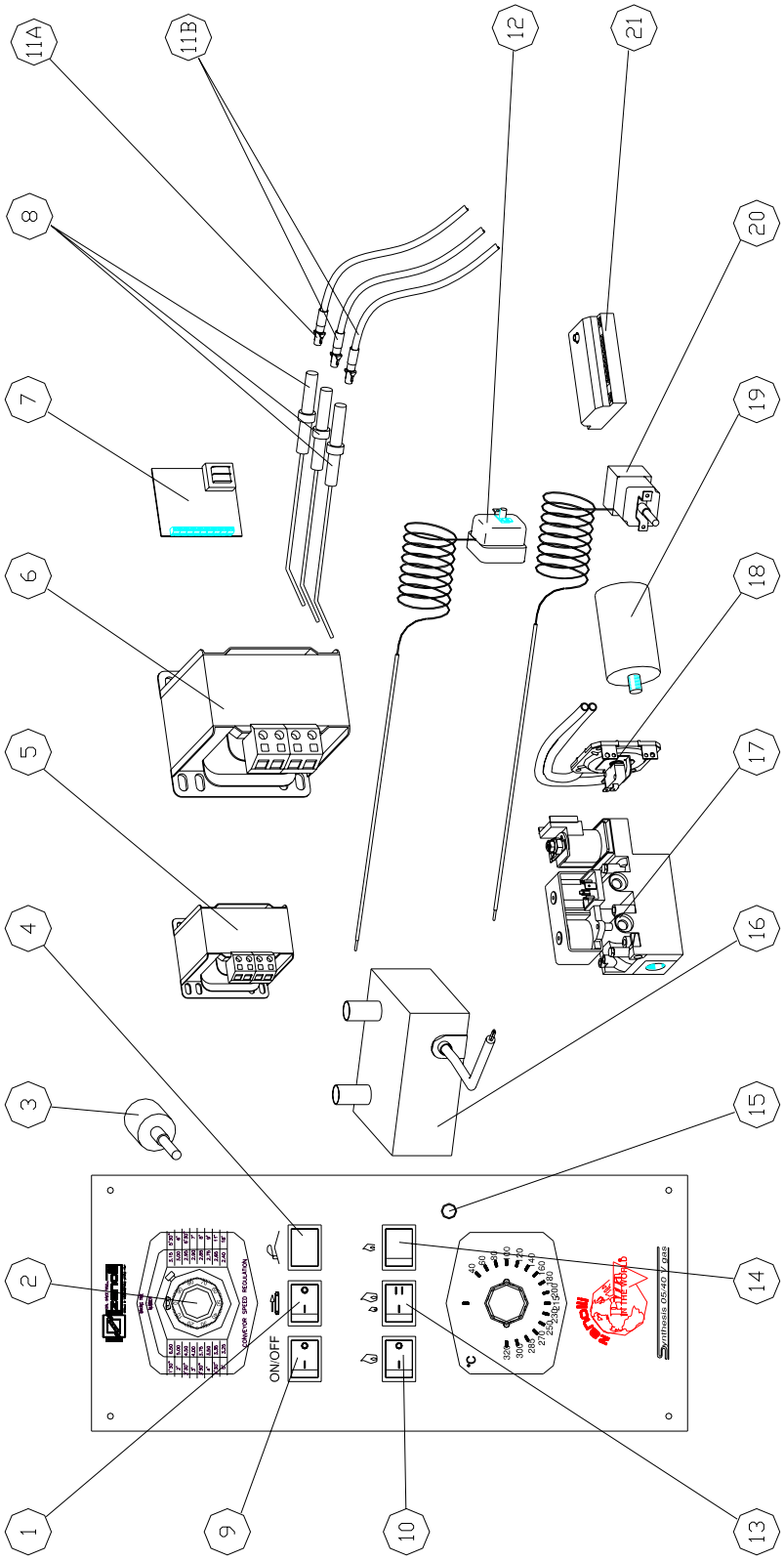


Fig. 10-8 Eclaté des composants électriques version électromécanique

DESSIN ÉCLATÉ DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES - VERSION ÉLECTROMÉCANIQUE SYNTHESIS 08/50V 10/75V gas .

POS	DESIGNATION	CODE Synthesis 08/50 tipo “A”	CODE Synthesis 10/75 tipo “B22”	CODE Synthesis 10/75 tipo “A”
1	Interrupteur lumineux vert	INTE0010	INTE0010	INTE0010
2	Voyant vert	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
3	Thermorégulateur	TERM0012	TERM0012	TERM0012
4	Transformateur moteur	ELET0094	ELET0094	ELET0094
5	Transformateur	ELET0003	ELET0003	ELET0003
6	Fiche de commande du moteur (version électromécanique)	ELET0203	ELET0203	ELET0203
7	Condensateur	ELET0034	ELET0034	ELET0034
8	Electrode	AGAS0029	AGAS0029	AGAS0029
9a	Câble électrode allumage	CAVI0054	CAVI0059	CAVI0059
9b	Câble électrode relèvement	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057
10	Interrupteur lumineux jaune	INTE0009	INTE0009	INTE0009
11	Thermocouple J 6*200	TERM0020	TERM0018	TERM0018
12	Commutateur de dérivation	INTE0011	INTE0011	INTE0011
13	Poignée graduée	MANI0022	MANI0022	MANI0022
14	Potentiomètre	ELET0200	ELET0200	ELET0200
15	Transformateur d’allumage des électrodes	ELET0135	ELET0135	ELET0135
16	Thermostat de sécurité 500°C	TERM0005	TERM0005	TERM0005
17	Electrovanne	GASI0007	GASI0007	GASI0007
18	Voyant jaune	LAMP0002	LAMP0002	LAMP0002
19	Interrupteur lumineux jaune	INTE0009	INTE0009	INTE0009
20	Bouton	INTE0012	INTE0012	INTE0012
21	Contrôle de la flamme	ELET0134	ELET0134	ELET0134
22	Pressostat	ELET0130	ELET0130	ELET0130
23	Voyant vert	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
24	Voyant jaune	LAMP0002	LAMP0002	LAMP0002
25	Voyant vert	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006

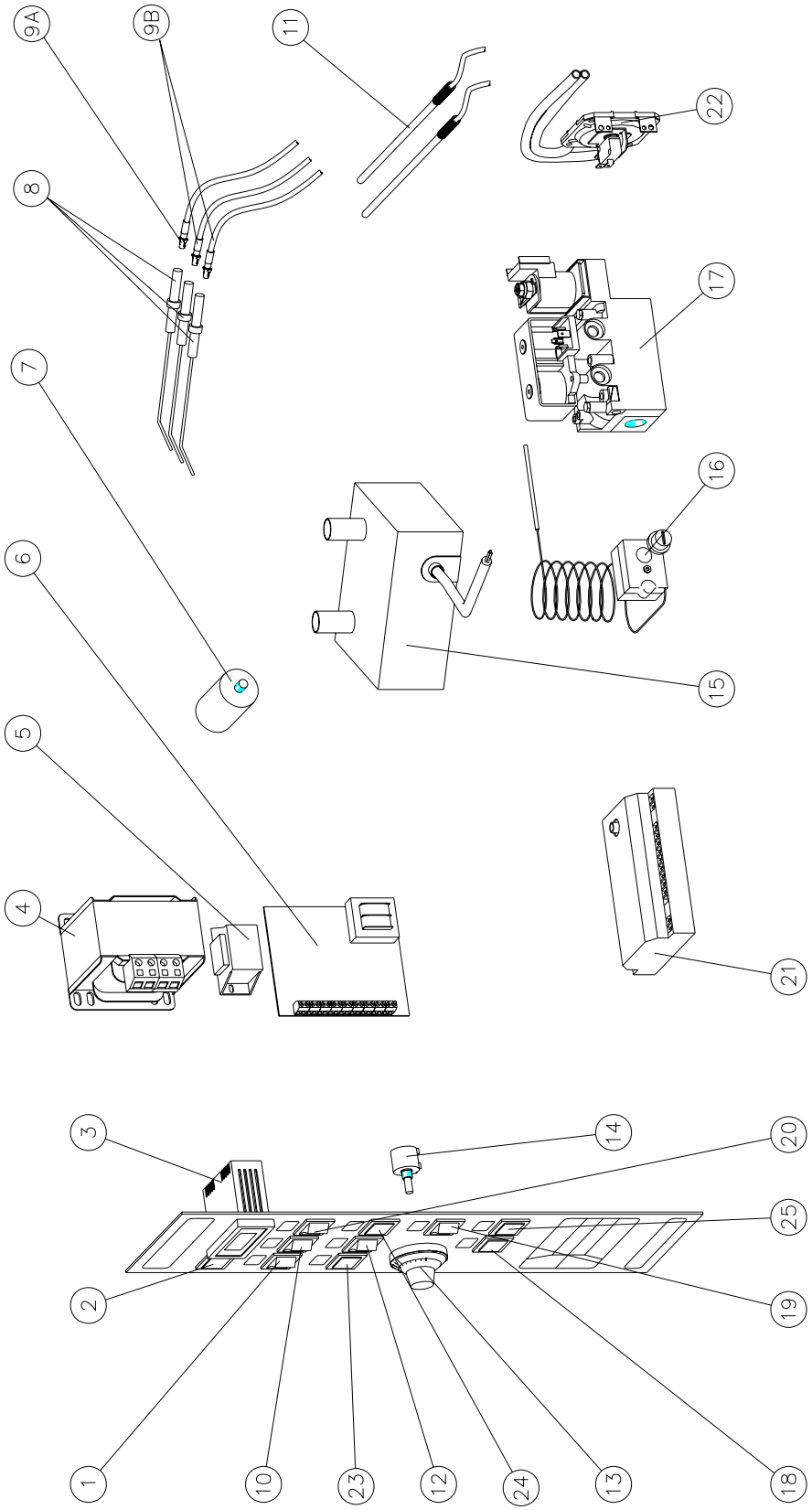


Fig. 10-9 Eclaté des composants électriques version électromécanique

DESSIN ÉCLATÉ DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES - VERSION ÉLECTRONIQUE

POS	DESIGNATION	CODE Synthesis 05/40 tipo “A”	CODE Synthesis 08/50 tipo “A”	CODE Synthesis 10/75 tipo “B22”	CODE Synthesis 10/75 tipo “A”
1	**Panneau de contrôle**	PANN0111	PANN0090	PANN0086	PANN0086
2	**Fiche display**	ELET0155	ELET0155	ELET0155	ELET0155
3	**Fiche de commande du moteur (version électronique)**	ELET0213	ELET0213	ELET0213	ELET0213
4	**Transformateur**	ELET0003	ELET0003	ELET0003	ELET0003
5	**Condensateur**	ELET0100	ELET0034	ELET0034	ELET0034
6	**Filtre antiparasite**	ELET0116	ELET0116	ELET0116	ELET0116
7	**Electrode**	AGAS0029	AGAS0029	AGAS0029	AGAS0029
8a	**Câble électrode allumage**	CAVI0056	CAVI0054	CAVI0059	CAVI0059
8b	**Câble électrode relèvement**	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057
9	**Thermocouple PT 1000**	TERM0019	TERM0019	TERM0022	TERM0022
10	**Pressostat**	ELET0130	ELET0130	ELET0130	ELET0130
11	**Clavier**	ELET0153	ELET0153	ELET0153	ELET0153
12	**Fiche base**	ELET0212	ELET0212	ELET0212	ELET0212
13	**Télé rupteur**	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
14	**Borne de terre**	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053
15	**Transformateur toroïdal**	ELET0156	ELET0156	ELET0156	ELET0156
16	**Transformateur d’allumage des électrodes**	ELET0135	ELET0135	ELET0135	ELET0135
17	**Thermostat de sécurité 500°C**	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
18	**Electrovanne**	GASI0007	GASI0007	GASI0007	GASI0007
19	**Contrôle de la flamme**	ELET0134	ELET0134	ELET0134	ELET0134

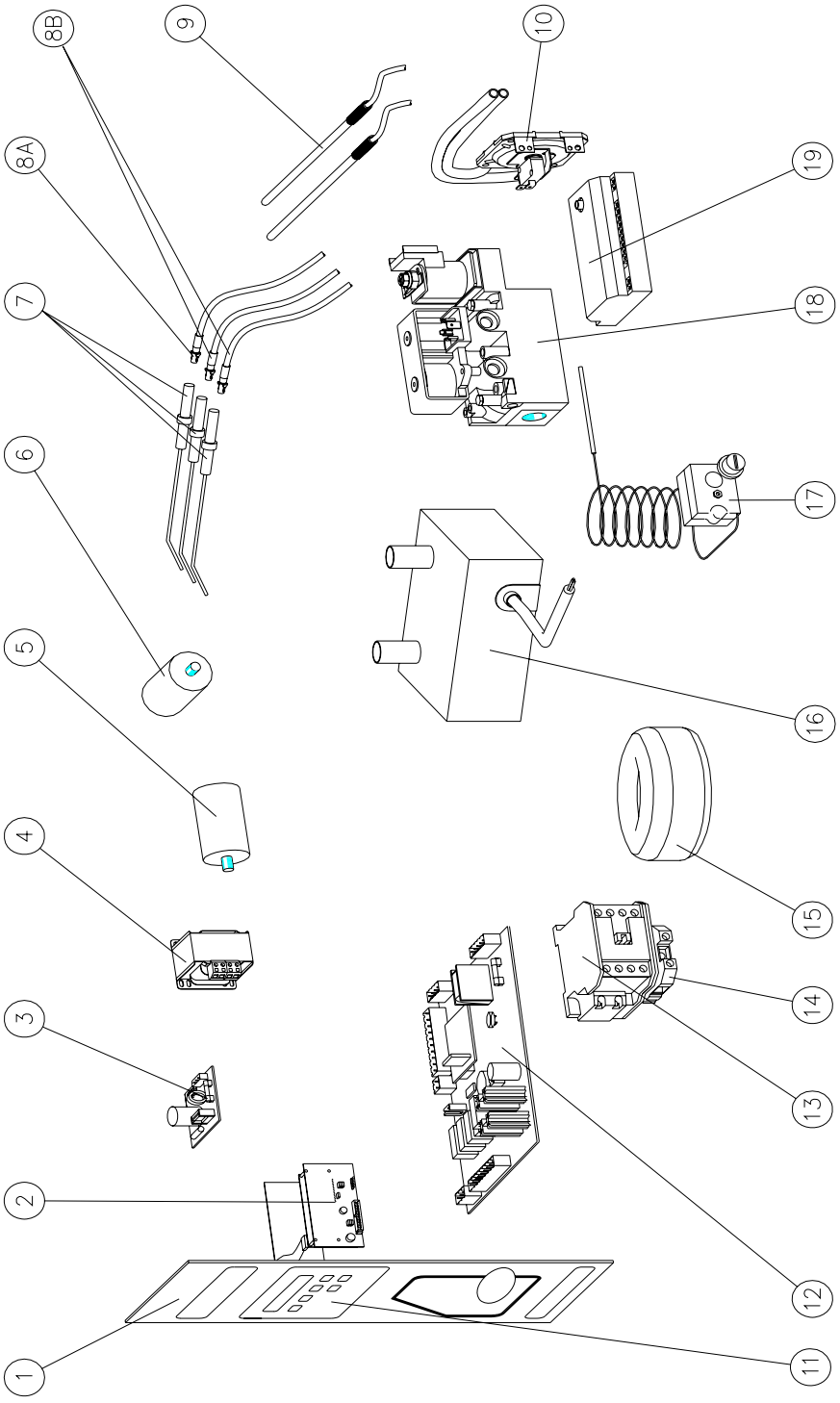


Fig. 10-10 Eclaté des composants électriques version électronique

DESSIN ÉCLATÉ DU BRÛLEUR

POS	DESIGNATION	CODE Synthesis05/40 tipo “A”	CODE Synthesis08/50 tipo “A”	CODE Synthesis10/75 tipo “B22”	CODE Synthesis10/75 tipo “A”
1a	**Torche complète GPL**	CARP0482	CARP0496	CARP0496	CARP0496
1b	**Torche complète MET.**	CARP0349	CARP0354	CARP0354	CARP0354
2	**Support de torche**	SUPP6015	SUPP6009	SUPP6006	SUPP6006

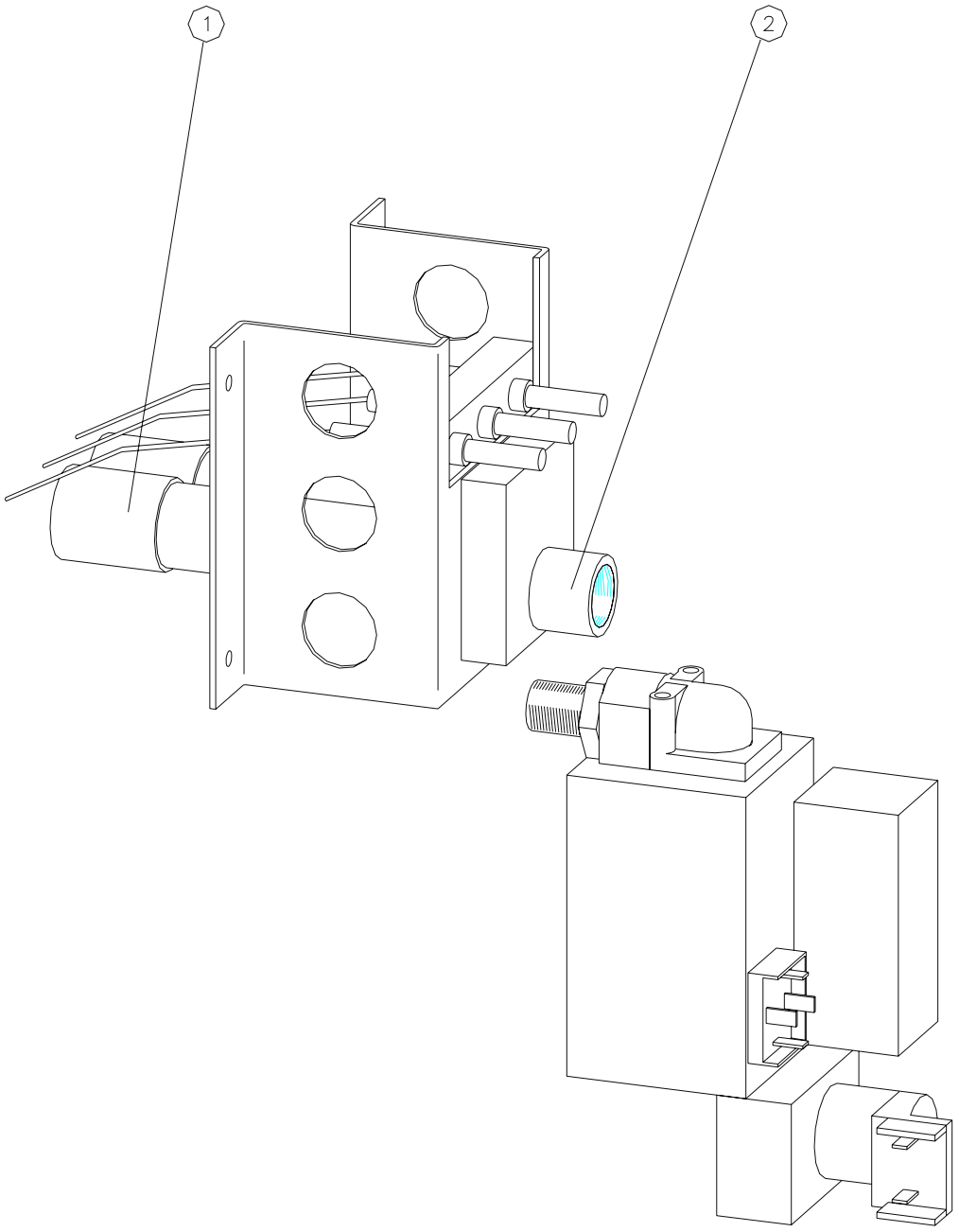


FIG. 10-11 Schéma des composants du brûleur

DESSIN ÉCLATÉ DES VARIANTES DU FOUR SYNTHESIS 10/75 GAZ B22

POS	DESIGNATION	CODE Synthesis05/40 tipo “A”	CODE Synthesis08/50 tipo “A”	CODE Synthesis10/75 tipo “B22”	CODE Synthesis10/75 tipo “A”
1	Hotte aspirante		-	CARP0120	-
2	Boîtier de l’aspirateur		-	CARP0121	-
3	Ventilateur de l’aspirateur		-	VENT0017	-
4	Carter du moteur		-	CARP0122	-
5	Pressostat			ELET0130	
6	Moteur de l’aspirateur		-	MOTO0003	-
7	Carter du boîtier de l’aspirateur		-	CARP0123	-

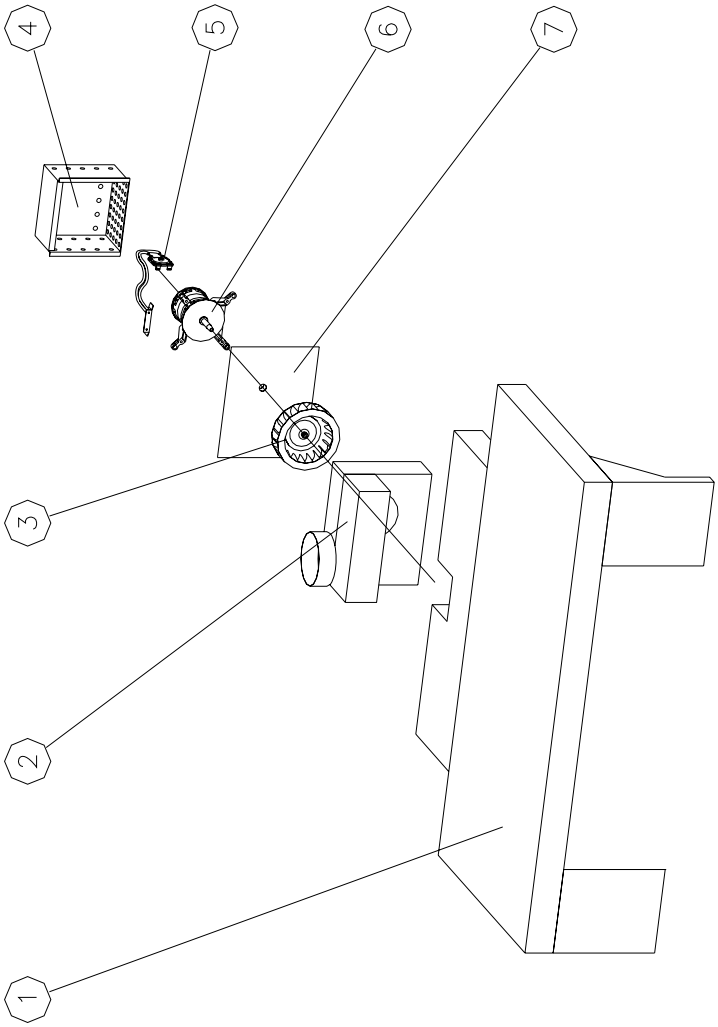


FIG. 10-12 Eclaté des variantes du four Synthesis 10/75 gaz B22

11.MISE HORS D’USAGE ET DEMANTELEMENT

Avant de procéder au démantèlement de l’appareil, débrancher toutes les connexions électriques puis déplacer les modules à l’aide d’appareils de levage appropriés (chariots élévateurs, palans, etc...). Les fours sont constitués par les matériaux suivants: acier inox, tôle laquée, tôle aluminée, verre, céramique, laine minérale et parties électriques. Il faudra donc procéder à la collecte différenciée des résidus en conformité avec les normes en vigueur dans le pays où le four est démantelé. Ne pas déverser les résidus dans l’environnement.